

Eine Krone aus Äpfeln

ergibt 8 Portionen

Mürbeteig:

250 g	Mehl
125 g	Zucker
1	Prise Salz
125 g	kalte Butter, in Stücke geschnitten
1	Eigelb
1-2 EL	Milch

Mehl, Zucker, Salz und Butter in eine Schüssel geben. Mit den Händen zu einer krümeligen Masse reiben. Das Eigelb und die Milch begeben und alles zusammenfügen – nicht kneten.



Ca. 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

Den Teig in acht Portionen teilen und daraus Rondellen von ca. 12 cm Durchmesser ausstechen.

Die Förmchen einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Förmchen legen.

Zutaten für die Füllung:

250 g	Quark
40 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Maisstärke
1	Ei
½	Zitrone, abgeriebene Schale und 2 TL Saft

Alle Zutaten miteinander mischen.

Die Füllung in die mit Teig ausgelegten Formen verteilen.

für die Kronen:

4 kleinere Äpfel

3-4 EL Aprikosenkonfitüre

Die Äpfel mit einem spitzigen Messer zackenartig bis zur Mitte einschneiden. Vorsichtig auseinander drehen und das Kerngehäuse entfernen.

Die Hälften ergeben zwei Kronen.



Je eine Apfelkrone auf die Füllung setzen.

Backen: bei 220 Grad ca. 25 Minuten.

Die noch warmen Apfelkronen mit der Konfitüre bestreichen. In die Mitte je etwas Konfitüre geben.