

Ofenkühe

Kategorien: Kleinkinder, Tolle Motive

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Butter
1/2	Pack.	Backpulver
1	Prise	Salz
1/8	Ltr.	Milch ca.

FÜLLE

2-3		Äpfel
70	Gramm	Zucker ca.
1	Teel.	Zimt,
2	Essl.	Brösel,
4	Essl.	Süße Sahne

Außerdem: ein Ei

Anleitung:

Zutaten: So geht es: Zuerst wird das Mehl mit Salz und Backpulver vermischt. Die Butter wird in kleinen Stücken mit dem Mehl und der Milch zu einem festen Teig geknetet. Anschließend wird der Teig ausgewalkt. Man sticht daraus mehrere runde Stücke aus (das geht gut mit einem Glas oder einer Tasse). Äpfel schälen und grob raffeln, mit Zimt, Zucker, Bröseln und der Sahne verrühren. Je einen Esslöffel voll Fülle auf die Teigstücke geben. Die Teigkreise werden nun zusammengefaltet und die Ränder gut zusammengedrückt. Zum Schluss werden die Ofenkühe mit verquirltem Ei bestrichen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten gebacken. Guten Appetit!

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann