

# Medaljer Gefüllt

Kategorien: Kategorie:Plätz, Gefüllt

Zutaten für: 20 Portionen

*FÜR DIE KAFFETAFEL !*

---

*FÜR DEN TEIG*

---

200	Gramm	Mehl
50	Gramm	Puderzucker
1	Teel.	Zitronenschale (unbehandelt, abgerieben)
100	Gramm	Butter (kalt)
1/2	Stück	Ei (verquirlt)

*FÜR DIE FÜLLUNG*

---

1/2	Stück	Vanillestange
2	Stücke	Äpfel (geschält, säuerlich)
100	Gramm	Rohrzucker (braun)
200	ml	Sahne

*FÜR DIE GLASUR*

---

200	Gramm	Zartbitterschokolade
40	Gramm	Butter

## Anleitung:

1. Schritt Für den Teig das Mehl mit dem Puderzucker in eine Schüssel sieben und die Zitronenschale dazugeben. Die Butter mit den Fingern unterarbeiten, bis eine feinkrümelige Mischung entsteht. Das Ei so lange unterrühren, bis der Teig eine Kugel bildet. In Klarsichtfolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

2. Schritt Den Backofen auf 220 °C vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und mit einer runden Ausstechform (Durchmesser 6-7 cm) oder einem Glas Teigkreise ausstechen. Die Kreise auf dem Backblech verteilen und 6-7 Minuten im Ofen backen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter setzen (sie brechen leicht) und auskühlen lassen.

3. Schritt Die Vanillestange für die Füllung längs halbieren und das Mark mit der Messerspitze herauskratzen. Die Apfelwürfel mit dem Zucker und dem Vanillemark in einem Topf aufkochen und bei reduzierter Hitze 20 Minuten zu einer Soße einkochen lassen. Kräftig durchrühren und abkühlen lassen.

4. Schritt Für die Glasur Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und so lange rühren, bis die Mischung cremig ist. Die Hälfte der gebackenen Teigkreise mit der Glasur bestreichen und dabei rundum einen 2 mm breiten Rand frei lassen. Diese »Teigdeckel« beiseitestellen, bis die Glasur fest ist.

5. Schritt Die Sahne sehr steif schlagen. Auf die verbliebenen Teigkreise je 1 Teelöffel Apfelsoße geben. Einen Spritzbeutel mit sternförmiger Tülle mit der Sahne füllen und um die Apfelsoße je einen Sahnering spritzen.

6. Schritt Zur Fertigstellung die glasierten Teigdeckel auf die gefüllten Kreise setzen und die fertigen Medaljer sofort zu Kaffee oder Tee servieren.

# Medaljer Gefüllt

(Fortsetzung)

Quelle:

Pinterest  
Erfasst \*RK\* 31.12.2020 von  
Konrad Heizmann