

Apfel-Pita

Für 2 Portionen

1 Apfel	150 g Mehl	50 g Zucker
100 g Butter	50 ml Milch	1 Zitrone
1 Ei	2 EL Kondensmilch	Backpulver
Salz		

Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Milch sowie eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Anschließend einen Apfel mit einer Reibe in feine Späne hobeln. Den Saft einer Zitrone zu den Apfelspänen geben und gut vermischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und vier Kreise in Größe der Tarteformen ausstechen. Zwei Tarteförmchen mit Backpapier auslegen und je einen Teigkreis hinein legen. Die Ränder andrücken. Die Apfelspäne auf den Teigboden geben und verteilen. Anschließend mit den beiden restlichen Teigkreisen bedecken. Ein Ei aufschlagen, trennen, das Eigelb in etwas Kondensmilch geben und zerschlagen. Die Ei-Mischung über die Apfelpita geben und bei 200 Grad für rund 20 Minuten im Backofen backen. Die Apfelpita auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 15. 06. 2012