



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Gedeckte Apfelschnitten / Apfelpite (ungarisch)

Gedeckte Apfelschnitten / Apfelpite (ungarisch)

Zutaten für den Teig:

- 375 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 6 EL Milch

Für die Füllung:

- 1,5 kg Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 130 g Zucker
- 50 g Semmelbrösel
- 1 TL Zimt
- 150 g gemahlene Nüsse

Zum Bestreichen:

- etwas Milch
- 1 Eigelb

Zubereitung:

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Ei, Butter und Milch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
2. Am nächsten Tag den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und etwas Zimmertemperatur annehmen lassen. Anschließend in zwei gleich große Stücke teilen.
3. Die Äpfel schälen, grob/fein reiben und sofort mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden

4. Die geriebenen Äpfel mit Zucker, Semmelbröseln, Zimt und gemahlene Nüssen vermengen.
5. Den ersten Teigteil auf etwa 40 × 30 cm ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Die Apfelmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. Den zweiten Teigteil ebenfalls auf etwa 40 × 30 cm ausrollen. Da der butterhaltige Teig leicht kleben und reißen kann, empfiehlt sich das Ausrollen auf Backpapier oder einer beschichteten Folie. Den ausgerollten Teig anschließend vorsichtig auf die Apfelfüllung legen.
8. Die Ränder des oberen und unteren Teigs verbinden und zusammendrücken. Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen
9. Eigelb und etwas Milch verquirlen und die Teigoberfläche mit einem Pinsel bestreichen.
10. Die Apfelschnitten im vorgeheizten Backofen bei 190-200 °C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene etwa 45 Minuten backen.
11. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen und anschließend in Schnitten schneiden.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse