

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## **Apfelstuten mit Hefe**

### **Zutaten:**

- 250 g Mehl
- 200 ml warme Milch
- 1 El Zucker
- 1/2 Würfel Hefe
- 30 g Butter
- 1-2 Prisen Salz
- 500 g Apfelstücke
- ggf. 2-3 El mit Zimt gemischter Zucker zum Bestreuen und einige Butterflöckchen

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Dort den Zucker und die zerkrümelte Hefe hineingeben. Mit etwas warmer Milch verrühren.

Butterflöckchen und Salz an den Rand geben (Hefe mag kein Salz!).

Diesen Vorteig 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Dann den vorbereiteten Teig mit der restlichen warmen Milch verrühren und die kleingeschnittenen Äpfel unterrühren. Das ist eine ziemlich klebrige Angelegenheit ;-).

Mit einem Servierlöffel Häufchen auf ein Blech setzen, mit Zimtzucker bestreuen und Butterflöckchen belegen.

Ca. eine halbe Stunde goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und servieren. Butter und Zucker dazu bereitstellen.

*Copyright: MaLu's Köstlichkeiten*