

# Bratapfel Vanille Kipferl Pies



## Einkaufsliste:

### Für den Kipferl Teig

280g Mehl (Typ 550)  
100g gemahlene  
Mandeln  
60g Rohrohrzucker  
1TL gemahlene Vanille

(190g Butter)

### Für das Apfelmus

Ca. 10 Äpfel  
50g Rohrohrzucker  
1TL Zimt  
150ml naturtrüben Apfelsaft

Außerdem nach Belieben: 100g  
Marzipanrohmasse

## So wird's gemacht

**Für den Kipferl Teig** alle Zutaten nacheinander in das Glas geben. Wer die Pies sofort backen möchte, gibt alle Zutaten inklusive der Butter in eine Schüssel und verknetet die Zutaten zu einem homogenen Teig. Den Teig zu einem Ball formen und in Frischhaltefolie gehüllt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Arbeitsfläche bemehlen und Teig dünn ausrollen. Mehrere Blumen ausstechen und Teigformen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Auf die Plätzchen einen Klecks Apfelmus sowie (nach Belieben) etwas Marzipan geben. Erneut Plätzchen ausstechen und diese als Deckel auf die Apfelmus-Plätzchen legen. Seiten jeweils leicht andrücken, Ei verquirlen und Plätzchen mit dem Ei bepinseln. Nun etwas Zucker und Zimt über die Plätzchen streuen. Ofen auf 180°C vorheizen und Plätzchen für ca. 8-10 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen und dann genießen.

**Für das Apfelmus:** Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Gemeinsam mit dem Marzipan dem Apfelsaft und dem Zucker und Zimt in einen Topf geben, aufkochen lassen. Herdplatte herunterstellen und auf kleiner Flamme köcheln lassen bis die Äpfel butterweich sind. Die gesamte Masse pürieren bis gewünschte Konsistenz erreicht ist, in verschraubbare Gläser füllen und kopfüber erkalten lassen. Achtung: Schön sauber arbeiten, Gläser vorher abkochen.