

# Apfel Zimtwürfel mit Apfelchips

## Zutaten:

Für den Teig:

- 300g Dinkelvollkornmehl
- 200g Joghurt Butter
- 100g Staubzucker
- 1 Ei
- 1 Packung Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 0,5 TL gemahlener Zimt



Für die Fülle:

- 500g geschälte und entkernte Äpfel
- 60g Rohrzucker
- 30g Joghurt Butter
- 40g Sultaninen
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Spritzer Rum
- 1 handvoll Apfelchips
- 1 versprudelttes Ei (Eistreiche)

## Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit den restlichen Zutaten rasch verkneten und etwa 1 Stunde kühl stellen.

Für die Fülle die Äpfel blättrig schneiden. Die Butter zerlassen und mit den restlichen Zutaten unter die Äpfel mischen. In eine Pfanne schichten und im vorgeheizten Rohr zugedeckt bei 190°C ca. 10 Minuten weich dünsten lassen. Fülle beiseite stellen.

Zwei Drittel des Teiges etwa 5mm dick ausrollen, auf ein Blech mit Backpapier legen, mit einer Gabel einstechen und im Rohr bei 190°C ca. 8 Minuten leicht anbacken (der Teig sollte hellgelb sein) und kurz auskühlen lassen.

Die Apfelmasse fingerdick aufstreichen. Das restliche Drittel des Teiges zu dünnen Rollen formen und gitterförmig über die Apfelmasse legen.

Mit dem Ei bestreichen und den Apfelchips bestreuen. Im Rohr bei 190°C für weitere 10 Minuten backen. Auskühlen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Rezept gefunden unter:

[Ja!Natürlich.](#)