



# Bratapfel Sterne

ZAUBERSTEIN & CO.



## Zutaten

---

### Bratapfel-Kompott

2 säuerliche Äpfel  
Zucker nach Belieben  
1 Spritzer Zitronensaft  
100 ml Apfelsaft  
2 EL Rum oder etwas Rum-Aroma  
50 g Rosinen  
Zimt  
2 EL Vanille-Puddingpulver

---

### Teig

10 g frische Hefe  
3 EL Zucker  
150 ml lauwarme Milch  
350 g Weizenmehl 550  
1 TL Salz  
1 + 1 Ei  
2 EL Sanella oder weiche Butter  
Hagelzucker  
Mandelblättchen  
Puderzucker

**Steffi** kocht & backt  
EBBING

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)

## So wird's gemacht

---

**Kompott:** Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit Zucker, Zitronensaft, Apfelsaft, Rum oder Rum-Aroma, Rosinen und Zimt zu Kompott einkochen. 2 EL Vanille-Puddingpulver in Wasser glattrühren und damit das Kompott andicken. Abkühlen lassen.

### Teig:

Hefe und Zucker in lauwarmer Milch auflösen.

(TM: 3 Min. / 37 °C / Stufe 3)

Mehl, Salz und 1 Ei mit der Hefemilch verkneten. Wenn sich der Teig von der Schüssel löst, 2 gute EL Sanella unterkneten. (TM: Bis auf das Fett alles in den Mixtopf geben - 3 Min | kneten, Fett dazugeben - 3 Min | kneten) Teig abgedeckt mind. **60 Min.** gehen lassen.

### Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Teig ausrollen, Sterne ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen. Kompott auf einer Hälfte der Sterne verteilen.

Die zweite Hälfte Sterne als Deckelchen auflegen und die Ränder festdrücken. Mit restlichem Ei bepinseln, Mit Hagelzucker bestreuen und mit Mandelblättchen dekorieren. **Ca. 20-30 Min.** bis zur gewünschten Bräune backen. Auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

Rezept & Bild: Beraterin Susanne van Steegen