

# Apfelherzen

ca. 20 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Germteig:

500 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Germ  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Ei (Größe M)  
¼ l lauwarme Milch  
80 g weiche Butter

### Apfel-Nuss-Füllung:

40 g Zucker  
Saft von 1 Zitrone  
40 ml Apfelsaft  
400 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Äpfel  
1 Pkg. backfertige Nussfüllung (250 g)  
50 g Semmelbrösel  
1 Ei (Größe M)

### Zum Bestreichen:

3 EL Marillenmarmelade  
2 EL Orangensaft

### Orangenglasur:

150 g gesiebter Staubzucker  
5 EL Orangensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

## 1 Germteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

## 2 Den Teig nach dem Gehen zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen) und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (38 x 45 cm) ausrollen.

## 3 Apfel-Nuss-Füllung:

Für die Füllung Zucker in einer beschichteten Pfanne unter Rühren hellbraun schmelzen. Zitronen- und Apfelsaft dazugeben und so lange rühren, bis sich der Karamell gelöst hat. Die Äpfel dazugeben und etwas dünsten lassen. Vom Herd nehmen und die übrigen Zutaten einrühren. Die Füllung auf dem Teig verteilen. Den Teig einrollen und in 20 Scheiben schneiden. Die Teigscheiben an der Teignaht ca. 1 cm tief einschneiden und mit dem Schnitt nach oben auf ein befettetes Backblech geben. Die Scheiben am Blech zu Herzen formen und zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

#### ④ Zum Bestreichen:

Marmelade mit Orangensaft aufkochen und die noch heißen Apfelherzen damit bestreichen.

#### ⑤ Orangenglasur:

Für die Glasur die Zutaten verrühren und die Apfelherzen damit bestreichen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei Germteig-Stückgebäck ist es vorteilhaft, wenn das Gebäck etwas heißer angebacken wird, da so die Form besser gehalten wird. Sobald das Gebäck Farbe annimmt, wird die Hitze auf die angegebene Temperatur reduziert. Daher die Apfelherzen erst mit 190 Grad backen und dann mit 170 Grad fertig backen.

