

Rezept

Apfelhörnchen

Ein Rezept von Apfelhörnchen, am 29.06.2026

Zutaten

1 großer Apfel (z.B. Elstar)	230 g Butter
150 g Dinkelvollkornmehl	210 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Weinstein-Backpulver	1 Msp. gemahlene Vanille
200 g zuckerfreier Fruchtaufstrich (z. B. Aprikose)	

Außerdem

Mehl für die Arbeitsfläche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 36 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 6 g F, 1 g EW, 8 g KH

Zubereitung

1. Den Apfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und fein reiben, 200 g Raspel abwiegen. Die Butter in 1 cm große Würfel schneiden und mit den Apfelraspeln, den beiden Mehlsorten, Backpulver und Vanille in eine große Schüssel geben. Mit den Rührbesen des Handrührgeräts zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig in drei gleich große Portionen teilen und diese in einer luftdicht schließenden Dose ca. 40 Min. kühl stellen.
2. Den Ofen auf 180° vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Arbeitsfläche mit reichlich Mehl bestreuen, eine Teigportion hineinlegen und mit den Händen etwas flach drücken. Den Teig mehrfach hin und her wenden, sodass er rundherum bemehlt ist. Dann mit schnellen Bewegungen mit dem Nudelholz rund auf 35-40 cm Durchmesser ausrollen. Gleichmäßig mit 2 gehäuften EL Fruchtaufstrich bestreichen.
3. Den Teig mit dem Pizzaschneider in 12 gleich große Stücke schneiden. Diese am äußeren Rand fassen, ein Stück aus dem Kreis herausziehen und von der breiten Seite her zu einem kleinen Hörnchen aufrollen. Mit den übrigen Teigportionen ebenso verfahren, dabei die Arbeitsfläche immer gut mit Mehl bestreuen und von Fruchtresten säubern. Die Hörnchen auf die Backbleche setzen.
4. Die Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Hörnchen je ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Hörnchen in einer Blechdose bis zu 1 Woche aufbewahren. Im Kühlschrank halten sie etwas länger.