



Butterscotch- Apfel-Minikuchen

Portion: 4 Stück der angegebenen Größe
(ich mache sie nur ungefähr halb so groß)

55 gr Butter

Für den **Karamell** in einem mittelgroßen Topf

schmelzen bei mittlerer Hitze. Bevor die Butter vollständig geschmolzen ist,

115 gr brauner Zucker

115 gr Zucker

unterrühren und vorsichtig köcheln für etwa fünf Minuten, bis der Zucker flüssig ist.

1/2 Tasse Sahne

hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren. Hitze erhöhen und unter gelegentlichem Rühren kochen für 8 Minuten . Für 10 Minuten abkühlen lassen. Dann

1 TL Vanille-Extrakt

1-2 EL Scotch oder Whiskey

1/2 TL Salz

hineinrühren. Beiseitestellen.

Für die **Füllung**

750 gr Äpfel
geschält, entkernt und
in dünne Scheiben geschnitten

in eine Schüssel geben, mit

55 gr Zucker

1 EL Mehl

1 EL Zitronensaft

gleichmäßig mischen und beiseitestellen.

Ofen vorheizen auf 220 Grad und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

> *weiter auf nächster Seite*



> Butterscotch- Apfel-Minikuchen

Für den **Teig**

240 gr Mehl

110 gr kalte ungesalzene Butter,
in kleine Würfel geschnitten

1/2 TL (Meer-)Salz

1 EL Zucker

in einer mittelgroßen Schüssel verkneten, bis die Mischung krümelig ist. Aufpassen, dass keine großen Stücke Butter mehr in der Mischung sind.

In einer kleinen Schüssel mit einem Schneebesen

2 Eigelb

3 EL Eiswasser

mischen. Eigelb zur Mehl-Mischung geben und verkneten, bis alles zu einer Kugel geformt werden kann.

Teig in vier gleich große Stücke teilen, in runde Scheiben formen und zur Festigung für 5-10 min ins Gefrierschrank geben .

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen zu je einem 20-cm-Kreis.

Äpfel in Mitte der Teigscheibe etwa 12 cm breit ca. dreifach übereinander stapeln.

Ein paar Löffel der Butterscotch-Sauce über die Äpfel geben und gleichmäßig verteilt .

Dann den Teig nach oben falten und als Rand bis über die Äpfel legen.

Rand mit etwas Sahne einpinseln.

Für 20 Minuten backen. Bleche drehen und Ofentemperatur auf 175 Grad reduzieren und weitere 15-20 Minuten backen, bzw. bis die Ränder goldbraun sind .