

Zutaten:

Mürbeteig

250 g Dinkelmehl
1 TL Backpulver
75 g Rohrzucker
125 g Butter
1 Eiweiß

Belag

200 g Äpfel
Saft einer halben Zitrone
120 g Marzipanrohmasse
1 Pck Vanillezucker
50 g Mandelblättchen
50 g Rosinen
1 TL Zimt
2 EL Rum
4 EL Orangensaft (frisch gepresst)
5 EL [Bernsteingold](#)

zum Bestreichen

1 Eigelb
2 EL Milch



Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Umluft: °C

Zubereitung:

Biskuit:

Aus den erst genannten Zutaten einen Mürbeteig herstellen. In Folie wickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden, mit dem Saft der Zitrone mischen. Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in den **Schlagkessel** geben. Gut verrühren. Den Teig zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** mit dem **Wellholz Profi** ca. ½ cm dick ausrollen. Mit den **VEMMiNA-Wichteln** ausstechen. Auf den **Thermo-Star Vario** umsetzen. Eigelb und Milch verquirlen und mit dem **Pinsel-Set** die Plätzchen bestreichen. Apfelmasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober/Unterhitze ca. 12 min. backen. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Die Plätzchen lassen sich in einer Dose ca. zwei Wochen aufbewahren.