

Zutaten:

Teig:

700 g Mehl
40 g Hefe
350 ml Milch
140 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz

Füllung:

3 Gläser Apfelkompott

Zum Besteichen:

2 EL Aprikosenmarmelade

Zum Bestreuen:

Hagelzucker

Zubereitung:

Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch auflösen. Alle Zutaten zu einem Hefeteig verkneten. 20-30 Min gehen lassen.

Von der Hälfte des Teiges mit dem Konditormeister ein Gitter herstellen. Kühl stellen. In der Zwischenzeit die Teigreste verkneten und in der Maxi-Schnitte in Form bringen. Auf dem Boden das Apfelkompott vestreichen und das Konditormeistergitter draufstürzen.

Im vorgeheizten Ofen 20-25 Min backen.

Nach dem Backen gleich mit Aprikosenmarmelade abglänzen und mit Hagelzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 190°C

Umluft: 190°C