

## Zutaten:

### Füllung:

1 Apfel  
1 Zwiebel  
2 EL Öl  
350 g Sauerkraut  
1 B.Schmand  
Pfeffer, Salz,  
Paprika

### Teig:

500 g Mehl  
200 ml Milch  
1 Würfel Hefe  
1 TL Salz  
40 g Butter  
20 g Zucker  
2 Eier



## Zubereitung:

Für die Füllung die Zutaten klein würfeln, anbraten, mit Gewürzen und Schmand abschmecken, abkühlen lassen.

Die Zutaten für den Hefeteig im **Schlagkessel** zu einem Teig verarbeiten und zugedeckt ca. 1/2 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen vergrößert hat.

Den Hefeteig auf der **Arbeitsunterlage** mit Hilfe der **Dauerbackunterlage** ausrollen. Die ausgekühlte Sauerkrautfüllung darauf verteilen mit dem Liftboy glattstreichen und zu einer Rolle aufwickeln. Die Rolle in neun Scheiben schneiden.

**Dauerbackunterlage** mit **Rosenform** auf den **Thermo-Star** legen

Teig in die **Rosenform** umsetzen

Im vorgeheizten Ofen bei 180° C ca. 35 Min. backen.

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 35min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C