

# Gemeinsam macht Backen Freude!



## Winterbuchteln mit Apfelfüllung

### Zutaten:

500 g	Weizenmehl, Type 550
200 ml	Vollmilch (3,5 % Fett)
1 Würfel	<b>UNIFERM Frisch-Backhefe</b>
200 g	Zucker
100 g	Butter
2	Eier
2 Prisen	Salz

### Für die Füllung:

250 g	Apfelmus
30 g	Kaltcreme-Pulver (Vanillegeschmack)
1 Messerspitze	Zimt
25 g	Rosinen
125 g	Feingewürfelte Apfelstückchen

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig anschließend 15 Minuten ruhen lassen.
3. In der Zwischenzeit aus den Zutaten für die Apfelfüllung eine gleichmäßige Masse zubereiten.
4. Aus dem Teig 15 gleich große, rundgeformte (Walnuss groß) Teigkugeln formen und in einer Springform (26 cm) gleichmäßig verteilen.
5. Teiglinge 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
6. Anschließend in die Mitte jeder Teigkugel eine Vertiefung eindrücken und mit dem Spritzbeutel oder kleinem Löffel die Apfelfüllung einfüllen.
7. Weitere 45 Minuten, mit einem Tuch abgedeckt, an einem warmen Ort gehen lassen.
8. Anschließend bei 210 °C ca. 20 Minuten backen.
9. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, mit flüssiger Butter bestreichen und nach Belieben zuckern.



### Extra-Tipp:

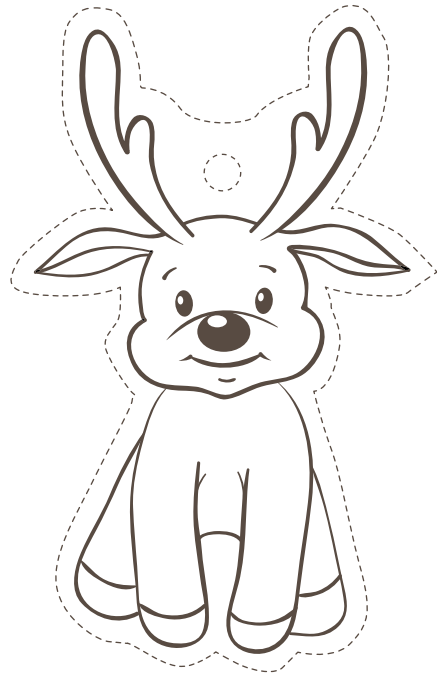
Zu den Winterbuchteln passt eine warme Vanillesauce oder Vanilleeis.



[www.uniferm.de](http://www.uniferm.de)



# Ausmal- und Bastelvorlage



[www.uniform.de](http://www.uniform.de)

Willst Du dir die Zeit vertreiben, wenn der Kuchen im Ofen backt? Mal die Motive bunt an und schneide sie aus. Du kannst sie auch aufhängen, z. B. an den Weihnachtsbaum oder ans Fenster.

Viel Spaß beim Basteln wünscht Dir UNIFERM.