

SÜßE APFELGEISTER MIT ZUCKER UND ZIMT

In drei Wochen ist Halloween und hier in der Nachbarschaft laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren. Das weiß ich, weil ich schon so einige Päckchen aus den bekannten Horrorshops für die Nachbarn angenommen habe und natürlich selbst auch schon fleißig Kostüm- und Dekozubehör bestellt habe. Leckereien werden erst kurz vorher wieder in der Gruselküche gezaubert, aber zum Glück habe ich noch diese süßen Apfelgeister mit Zucker und Zimt die der kleine Mann im letzten Jahr mit in die Kita genommen hat. Die werden im Prinzip mit einem ganz schlichten Hefeteig gemacht - ausrollen, ausstechen, mit (selbst gemachtem) Apfelmus bestreichen und mit Zucker und Zimt bestreusen... Perfekt um kleine Helfer in der Küche zu beschäftigen, gut vorzubereiten und richtig lecker!

Und erfreulicherweise passen die leckeren kleinen Apfelgeister zum Blogevent Apfel herzhafte und süß das Volker von Volkermampft diesen Monat auf Zorras Kochtopf veranstaltet - und da ich es schon ewig nicht mehr geschafft habe bei einem Blogevent mitzumachen freue ich mich gleich doppelt!



ZUTATEN FÜR CA. 20 APFELGEISTER MIT ZUCKER UND ZIMT:

Für den Teig:

210g Mehl, Typ 405

40g Hartweizengrieß

50g Zucker

21g frische Hefe

1 Prise Salz

170g Wasser

Zum Bestreichen:

100g Apfelmus (oder anderes Fruchtmus)

1 TL Zimt, gemahlen

3 EL Zucker

Zuckerschrift, schwarz* oder dunkelbraun

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für den Teig zusammen in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und einige Minuten verkneten bis ein elastischer Teig entstanden ist. Den Teig abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit in einer kleinen Schüssel den Zucker mit dem Zimt vermischen.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Mit einem passenden Ausstecher* Geister ausstechen. Den Teig nochmal kneten, ausrollen und noch ein paar Geister mehr ausstechen. Die Geister direkt auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen.

Alle Geister mit Apfelmus bestreichen und mit der Zucker-Zimt Mischung bestreuseln.

Auf der zweiten Schiene von oben für 10-12 Minuten in den Backofen schieben und die süßen Apfelgeister mit Zucker und Zimt backen bis sie eine zarte Bräune bekommen.

Die Geister aus dem Backofen holen und abkühlen lassen. Mit der Zuckerschrift jedem Geist zwei kleine Augen aufmalen. Die Zuckerschrift kurz antrocknen lassen.



Die Geister auf einem Teller oder Brettchen anrichten oder bis zu einem Tag in einer kleinen Dose aufbewahren.

Ein süßer Gruselsnack!



Mit dabei beim Event:

