

## Mini-Pies am Stiel mit zwei Füllungen



Perfekt für´s Buffet, Picknick oder Kindergeburtstage

---

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

---

## ZUTATEN

### Teig

- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 30 g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 150 g kalte Butter
- 80 ml Milch

## Füllung Apfel

- 2 säuerliche Äpfel
- 5 EL brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zimt
- 1 TL Zitronensaft

## Füllung Marmelade

- 1 Glas Lieblingsmarmelade

## Außerdem

- 1 Ei
- Ausstechformen
- Backfähige Stiele oder Schaschlik-Spieße aus Holz
- Papp-Strohhalme

## ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle Zutaten außer der Milch in eine Schüssel geben und mit den Knethaken der Küchenmaschine verkneten. Die Milch nach und nach dazugeben, bis ein glatter Teig entsteht, der sich vom Schüsselrand löst. Den Teig in Klarsichtfolie verpackt für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
4. In der Zwischenzeit die Apfelfüllung vorbereiten. Dazu die Äpfel schälen, entkernen und SEHR fein würfeln. Zusammen mit den anderen Zutaten in einen kleinen Topf geben und für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
5. Für die Marmeladenfüllung die Marmelade leicht erwärmen und kräftig verrühren.

6. Das Ei in eine Tasse geben und verquirlen.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte ausrollen und nach Wunsch ausstechen. Du benötigst immer zwei Stück pro Pie (Unter- und Oberteil).
8. Nun werden die Pies "zusammengebaut", dazu die Unterteile auf das Backblech legen.
9. Stiel-Enden in das verquirlte Ei tunken und auf das untere Ende eines Unterteils drücken. Besser noch mit ein bisschen Teig von oben festdrücken. Jetzt die Füllung nach Wunsch darauf geben, dabei die Ränder frei lassen. Die Ränder mit dem verquirlten Ei bestreichen. Die Oberteile auflegen und die Ränder mit einer Kuchengabel rundherum festdrücken.
10. Mit dem verquirlten Ei bepinseln und für ca. 20-25 Minuten backen.
11. Nach dem Backen auf dem Backpapier etwas abkühlen lassen, damit die Füllung trocknet.
12. Danach die Strohhalme auf die Schaschlik-Spieße schieben und beides auf die gewünschte Länge kürzen.