Dinnete - süß

Zutaten für 8 Dinnete

1 kg	Mehlmischung Dinnetemehl
20 g	Hefe
650 ml	Wasser

Belag:

6	mittelgroße, säuerliche Äpfel
200 g	Sauerrahm
100 ml	Sahne
1	Ei
	Etwas Zimt und Zucker
	Mandelblättchen

Im Holzbackofen:
Bei 320° C einschießen.
Backzeit 6-8 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 320° C,
Unterhitze 235° C
Backzeit 6-8 Minuten.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Backzeit ca. 15 Minuten.

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der Teigknetmaschine 8-10 Minuten zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Diesen abgedeckt etwa 1 Stunde ruhen lassen. Danach mit nassen Händen 8-10 Portionen ausbrechen (etwa Größe einer Dampfnudel) und auf einem bemehlten Brett oder einer Gärbox abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

Für den Belag die Äpfel schälen und fein raspeln. Den Sauerrahm mit der Sahne, Ei, Zimt und Zucker zu einer cremigen Masse aufrühren.

Die Teigportionen mit bemehlten Händen in Form einer Pizza ausziehen und auf einen mit Mehl bestäubten Backschieber legen. Alternativ kann der Teig auch mit dem Wellholz ausgewellt werden.

Anschließend die geraspelten Äpfel auf die Teigfladen streichen, 2-4 EL des Rahmgußes darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Mehlmischung finden Sie unter: **www.backdorf.de**

1 kg-Packung
302236 **€ 2,70**

HÄUSSLER
www.backdorf.de