

Rezept: "Apfeltaschen auf dem Zeltlager"

Süßer Hefeteig

500 g	Mehl, glatt
1 Prise	Salz
80 g	Margarine oder Butter
250 ml	Milch
160 g	Zucker
1 Pk	Trockenhefe
1 EL	Mehl, für die Arbeitsfläche

Füllung

Äpfel schälen und würfeln. Gewürfelte Äpfel, Apfelmus, Zimt und Zucker vermischen.

Teig eine Stunde ruhen lassen, danach portionsweise glatt ausrollen und jeweils auf die beiden Pfannenteile (oben und unten) legen. Evtl. vorher die Pfännchen mit etwas Öl bestreichen. Füllung auf eine Seite der Pfännchen geben, Pfännchen zuklappen und über dem Feuer beidseitig knusprig braun backen. Nach einer Weile kann die Pfanne zur Kontrolle immer mal wieder geöffnet werden.

Ausrüstung:

Cowboypfännchen

Öl

Feuer

Zutaten

Ich habe damals ein Sandwicheisen von Petromax gekauft, weil ich die Cowboypfännchen im Internet nicht gefunden habe.

<https://petromax.de/products/sandwicheisen?srsIid=AfmBOoopVihDVVAh1v3pC77TL0709UodZ8uUfR29pqrCu4fCPyMHdAAa>





