

# Apfel im Schlafrock

4 Äpfel (im Ganzen geschält, das Kerngehäuse ausgestochen)

110 g Zucker

220 g Margarine

330 g Mehl

1 Ei

1 Vanillezucker

etwas Backpulver

Einen Mürbeteig zubereiten, kalt stellen, in 4 Portionen teilen. Die Stücke jeweils einzeln auf einem bemehlten Stück Alufolie ausrollen.

Den vorbereiteten Apfel darauflegen und in den Teig einschlagen. Alle Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und backen. 200 Grad. 30 Minuten ca. Die Äpfel werden mit Puderzucker bestäubt und noch warm mit kalter Vanillesoße gegessen.

Wer mag, kann das Loch im Apfel noch mit Rum-Rosinen o.ä. füllen.