



Holsteiner „Förtchen“ mit Äpfeln

- **Portionen:** 30
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '30', 'yield' : '' });
```

Traditionell zu Weihnachten oder Sylvester, hier in einer fruchtig gefüllten Version

Zutaten

- Ergibt ca. 30 Stück:
- 3 - 4 säuerliche Äpfel in groben Stücken
- 250 g Mehl, gesiebt
- 2 El Zucker
- 300 ml lauwarme Milch
- 20 g frische Hefe
- 2 Eiweiß
- 4 Eigelbe
- Saft 1 Zitrone
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- Fett für die Förtchen - Pfanne
- Puderzucker
- 1 Förtchen Pfanne

Zubereitungsart

Schritt1

In 100 ml lauwarmer Milch die Hefe bröckeln, etwas stehen lassen, damit sich die Hefe entwickeln kann; das Eiweiß steif schlagen.

Schritt2

Die Eigelbe mit 1 Prise Salz und dem Zucker schaumig rühren, Zitronensaft und Abrieb dazu geben.

Schritt3

Die Hefemilch unterrühren, dann folgt das gesiebte Mehl, zuletzt das geschlagene Eiweiß.

Schritt4

Alles mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 - 50 min. aufgehen lassen.

Schritt5

Die Förtchen Pfanne ausfetten, erhitzen und kleine Teigkugeln, mit Apfelwürfeln gefüllt, bis zum Rand hinein geben.

Schritt6

Goldgelb herausbacken, mit einer Gabel wenden, so entsteht eine ideale, runde Kugelform.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Heraus nehmen, noch warm in Zucker wälzen oder mit Puderzucker bestäuben.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-foertchen-mit-aepfeln/>