



# Münsterländer Bettelmann

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Aus alter Zeit, im Münsterland beliebt wie eh und je

## Zutaten

- 500 g saure Äpfel in dünnen Scheiben
- 250 g geriebenes Pumpernickel
- 75 g Korinthen
- 75 g gehackte Haselnüsse
- 100g + 40 g Zucker
- 75 g Butter
- 4 cl Rum 40%
- 1 Tl Zimt
- 1 Tl Zitronenabrieb
- Saft einer Zitrone

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die gewaschenen Korinthen am Vorteig in Rum einlegen, marinieren

### Schritt3

Das Pumpernickel auf einer Küchenreibe fein reiben.

### Schritt4

Die Äpfel in dünnen Scheiben, mit 40 g Zucker, dem Zimt, dem Zitronensaft und Abrieb marinieren. Die Haselnüsse grob hacken.

### **Schritt5**

Der Ansatz:

### **Schritt6**

Die Hälfte der Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die Pumpernickelbrösel und Haselnüsse dazu geben, gut vermengen.

### **Schritt7**

Die Hälfte in eine gebutterte Auflaufform geben, glatt streichen und die Hälfte der marinierten Äpfel verteilen.

### **Schritt8**

Den Vorgang einmal wiederholen, etwas Zimtzucker darüber geben und die restliche Butter in Flöckchen verteilen.

### **Schritt9**

Für 35 - 40 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb backen.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Gern reiche ich dazu eine kalte Zimtsahne

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte **Tags:** aus alter zeit, beliebt wie eh und je, fruchtig, neu überdacht, preiswert, regional, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-bettelmann/>