

Ernährung und Versorgung	Ernährungsgrundlagen anwenden, Verpflegung zubereiten		 Staatliches Berufliches SCHULZENTRUM Vilshofen an der Donau
Name:	Klasse:	Datum:	

Rupfhauben



Menge	Zutaten	Zubereitung
125g	Mehl	<ol style="list-style-type: none"> Das Mehl in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker, den Quark, 1 Prise Salz und das Ei zufügen. Die Hälfte der Butter in Stücken dazu geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen, in 4 Stücke teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils dünn ausrollen. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Mit 2 EL Zucker, 1 Msp. Zimtpulver, Vanillezucker und der sauren Sahne vermischen. In einem Bräter mit Deckel oder einem gusseisernen Topf die Milch in einem Topf mit der übrigen Butter und dem restlichen Zucker aufkochen. Die Äpfel zufügen und alles gleichmäßig verteilen. Die Teigblätter in der Mitte mit den Fingern hochziehen ("rupfen") und die "Hauben" nebeneinander auf die Äpfel stellen. Den Deckel auflegen und die Rupfhauben bei reduzierter Hitze ca. 20-30 Minuten garen. Inzwischen die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Die Rupfhauben mit Puderzucker und Zimt bestreuen und mit den Johannisbeerrispen servieren.
3 EL	Zucker	
30g	Quark	
	Salz	
1	Ei	
15g	weiche Butter	
	Mehl zum Arbeiten	
250g	Äpfel	
	Zimt	
1 EL	Vanillezucker	
3 EL	Saure Sahne	
50ml	Milch	
4 Rispen	Johannisbeeren	