



Altbayerische Schmankerlküche

Liebesbriefel

Zutaten: 125 g Butter, 1 Ei, 1 Essl. süße Sahne, 70 g Zucker, 200 g Mehl. – Als Fülle: Fruchtfleisch von 2 Zitronen, 125 g Zucker, 2 Äpfel, 1/8 l Wein, 100 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Zur Fülle werden die Äpfel gekocht, geschält, zerdrückt und mit dem Zucker, dem Wein, den geriebenen Mandeln und dem klein geschnittenen Fruchtfleisch der Zitrone zusammengemischt.

Die Butter wird schaumig gerührt. Dann kommen das Ei, die süße Sahne und der Zucker dazu. Wieder alles gut miteinander verrühren. Jetzt wird langsam das Mehl dazu gerührt. Den Teig gut durchkneten und auf einer mit Mehl bestreuten Unterlage dünn ausrollen. Aus dem Teig werden quadratische Stücke ausgeschnitten und mit der Fülle belegt. Die vier Ecken zur Mitte hin einschlagen, so dass das Ganze wie ein Brief aussieht und mit Ei bestreichen. In der Mitte legt man eine Kirsche, damit es aussieht, als sei der Brief versiegelt. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei 150-170 Grad etwa 60 Minuten backen.

(Das Rezept wurde aus dem Koch- und Backbuch „Brennsuppen und Erdäpfel“ entnommen, ISBN: 978-3-89682-201-7, Preis: 19,90 Euro, SüdOst Verlag, Regenstauf)