

Landsgemeindechrempfli

Zutaten

Teig

400 g Zucker
4 Eier
2 El Kirsch
500 g Mehl
½ Kl Backpulver

Füllung

150 g Mandelsplitter
70 g Zucker
1 Apfel
Zimt

- Zucker und Eier schaumig rühren
- Mehl, Backpulver und Kirsch langsam hinzugeben und zu einem Teig kneten
- Füllung: Mandelsplitter mit Zucker mischen und den Apfel hinzureiben, mit Zimt abschmecken
- Teig auswallen und Rondellen von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen
- Auf jede Rondelle einen Esslöffel Füllung verteilen und zusammenklappen
- Ränder gut andrücken
- Ungefähr 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen

Marie Inauen, genannt Trachtä Marie, Appenzell