Äpfel mit Haube

8 säuerliche Äpfel

8 Teel. Zucker

1 Teel. Zimt

50 g gehackte Haselnüsse

3 Gläschen Rum

Saft einer Zitrone

30 g Butter

1 Eiweiß

125g Zucker

Die Äpfel waschen und die obere Hälfte schälen. Die Äpfel aushöhlen und in eine feuerfeste Form geben. Zucker, Zimt und gehackte Nüsse mischen und die Äpfel damit füllen. Rum und Zitronensaft über die Äpfel träufeln und Butterflöckchen darauf verteilen. Die Äpfel bei 225°C ca. 20 min. backen. Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Zucker einrieseln lassen. Die Baisermasse auf den Äpfeln verteilen und bei 250°C ca. 10 min. bakcen. Sofort servieren.

**Süße Kirschpizza**

**Teig:** **Belag**

1/8l Milch 2 Gläser Sauerkirschen (je 680g)

½ Würfel Hefe oder Trockenhefe oder frische Kirschen

1 Pr. Salz **Guß**

30g Butter 4 EL Zucker

250g Mehl ½ Teel. Zimt

40g Zucker 2 Eier

1 Ei 125g Sahne

Butter für die Form Puderzucker

Kirschen abtropfen lassen, frische Kirschen entsteinen.

Lauwarme Milch mit Hefe mischen, 1 Pr. Zucker dazu und 10min gehen lassen. Butter schmelzen. Mehl, Zucker, Salz und Ei kurz verrühren. Zerlassene Butter und die Helfemilch dazugeben, weiterkneten bis geschmeidiger Teig entsteht der sich vom Schüsselrand löst. Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Pizzaform oder Backblech fetten und Teig daraufdrücken. Kirschen auf dem Teigboden verteilen. Zucker und Zimt vermischen. Eier, Sahne und Zimtzucker verquirlen und darüber gießen. Kirschpizza auf mittlerer Schiene bei 180°C ca. 40 min backen. Noch warm mit Puderzucker bestreuen.

Kann man auch mit Birnen,Heidelbeeren oder Aprikosen machen.