Leckere kroatische Apfelpita

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren und anschließend im Kühlschrank ruhen lassen (ca. 30 Minuten).
2. Die Äpfel schälen und reiben. Anschließend den Zucker, Zimt und die Rosinen zugeben und alles gut vermengen.
3. Zwei Drittel des Teiges ausrollen. Eine eckige Auflaufform leicht ölen und den Teig hineinlegen.
4. Nun die Äpfel leicht ausdrücken und den Teig belegen. Das letzte Drittel Teig dünn in Größe der Form ausrollen und die Äpfel damit bedecken.
5. Mit dem Messer leicht den Teig einschneiden, z. B. in Form von Rechtecken (ca. 5 x 4 cm „vorzeichnen“). Dadurch lässt sich die Pita nach dem Backen leichter schneiden.
6. Den Backofen auf 180°C (Umluft) stellen und ca. 45 Minuten backen. Die Oberfläche sollte leicht bräunlich sein. Die Apfelpita auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten

100 g Zucker
370 g Mehl
180 g Margarine
50 ml Wasser
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
Prise Salz
1,2 kg Äpfel
50 g Zucker
Zimtpulver
100 g Rosinen

Mediterraner Nachtisch für Urlaubserinnerungen