

## Blätterteig

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck

Apfel

300 g TK-Blätterteig  
100 g Marzipanrohmasse  
15 Apfelspalten  
1 1/2 tb Zimtucker  
2 tb Apfelgelee

\* QUELLE

-Johann Lafer in  
-essen & trinken 11/98  
-erfasst von Petra Holzapfel

Blätterteig auftauen und ausrollen. Mit einer Apfelschablone Äpfel ausschneiden. Geriebene Marzipanrohmasse darauf verteilen. Je 1/3 der Apfelspalten darauflegen und 1/3 des Zimtuckers darüberstreuen. Bei 200°C 20 Minuten backen. Apfelgelee aufkochen, Tartes damit ueberglaenzen. Mit Vanillesauce servieren.