

Blätterteig-Äpfel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck

Dessert

Apfel

- 3 sl Blätterteig (TK)
- 3 Äpfel (Cox Orange, a 100 g)
- 1 ts Zitronenschale, abgerieben
- 1 tb Zitronensaft
- Mehl für die Arbeitsplatte
- 1 Eigelb
- 1 tb ;Wasser
- 20 g Mandelblättchen; geröstet
- 4 tb Zitronengelee
- 100 g Creme fraiche

* QUELLE

-essen & trinken 2/85

-erfasst von Petra Holzapfel

Die Blätterteigscheiben zum Auftauen nebeneinanderlegen. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse ausschneiden, die Viertel in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronenschale und -saft mischen. Blätterteigscheiben uebereinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsplatte zu einem Quadrat (25 cm) ausrollen. Mit einem Kreisausstecher (11 cm Durchmesser) 4 Böden ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigreste uebereinanderlegen und zu einem Streifen (30x10 cm) ausrollen. Den Streifen längs halbieren, die Stücke uebereinanderlegen. In 4 Streifen schneiden. Je 2 uebereinanderliegende Streifen gegeneinanderdrehen, so dass eine Kordel entsteht. Eigelb mit Wasser verquirlen, den Rand der Blaetterteigboeden damit einpinseln. Die Kordeln auf die die Ränder der Böden legen und ebenfalls mit Eigelb bestreichen. die Böden mehrmals mit einer Gabel einstechen, die Mandelblättchen darauf verteilen, die Apfelspalten darauflegen. Die Törtchen im vorgeheizten Backofen bei 225-250°C auf der 2. Schiene von unten 15-17 Minuten backen. Das Zitronengelee kurz erhitzen, die gebackenen Törtchen damit bestreichen. Mit der leicht aufgeschlagenen Creme fraiche servieren.