Nah&Frisch



Margarete Hager User

Zimt-Äpfel auf Blätterteig

Dessert Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung

Aus einem nicht zu dicken Karton einen Apfel mit Stiel und Blatt ausschneiden.

Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse ausschneiden und im Weißwein mit Zucker, Zimtstangen, Gewürznelken und Zitronenschale nicht allzu weich dünsten und auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Blätterteig ausrollen, mit Hilfe der Schablone die Äpfel ausschneiden und auf ein leicht gefettetes Backblech setzen.

Pudding mit Apfelbrand und Rum verrühren und auf die Teigäpfel verteilen. Die gedünsteten Äpfel jeweils auf einen Teigapfel setzen, mit Zimt bestreuen und das Ganze mit einem versprudelten Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Umluft etwas 25 Min. goldgelb backen. Die Zimt-Äpfel auf Blätterteig noch heiß mit warmer Marmelade bestreichen und servieren.

Zutaten

- 275 g Blätterteig
- 3 Stk. Äpfel
- 70 g Kristallzucker
- 0.5 l Weißwein
- 2 Stangen Zimt
- 5 Stk. Gewürznelken
- 2 Msp. geriebene Zitronenschale
- 0.25 l Vanillepudding (fertig)
- 1 Schuss Apfelbrand
- 1 Schuss Rum
- 1 gestr. TL Zimt gemahlen (zum Bestreuen)
- 1 Stk. Ei (zum Bestreichen)
- 2 EL Marillenmarmelade