

# Rezept gefüllter Blätterteig-Apfel



Du brauchst folgende Hilfsmittel und Zutaten:

1 Päckchen Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Apfel

1 EL gehackte Mandeln

1 EL Rosinen

1 EL Schmand

Etwas Milch

Etwas Zucker

Etwas Zimt

Etwas Mehl

Messer, Backpapier, Schäler, Kleine Schüssel, Apfel-Ausstechform oder Apfel-Schablone, Gabel oder Zahnstocher

**Achtung!** Bitte einen Erwachsenen um Hilfe bitten, wenn du mit dem scharfen Messer oder am heißen Backofen arbeitest.

## Die Füllung

1. Wasche und schäle den Apfel. Entferne die Kerne. Schneide ihn dann in ganz kleine Stückchen (so klein wie möglich!)
2. Nun rührst du in einer kleinen Schüssel die Apfelstückchen, Rosinen, Nüsse und Schmand zu einer Pampe, die du mit Zimt und Zucker abschmeckst.

## Der Blätterteig-Apfel

1. Rolle den Blätterteig auf deiner Arbeitsfläche aus. Damit der Teig nicht kleben bleibt bestreue die Arbeitsfläche etwas mit Mehl. Nun stichst du mit einer Apfel-Ausstechform die Äpfel aus dem Teig oder legst die Apfel-Schablone auf den Teig und schneidest die Apfel-Formen mit einem Messer aus. Du brauchst 2 Teile: ein Unterteil und ein Oberteil!
2. Auf das Unterteil löffelst du jetzt ein kleines Häufchen der Füllung. Lass vom Rand ca. 1 cm Abstand. Diesen Rand bestreichst du mit Milch.
3. Nun legst du das Oberteil wie einen Deckel auf den unteren Teig mit der Füllung und drückst ihn am Rand vorsichtig fest. Die Milch wirkt dabei wie Kleber und hält den Teig zusammen. Mit einem Zahnstocher oder mit einer Gabel kannst du ein paar Löcher oben einstechen, dann platzt der Apfel nicht auf.
4. Auf einem Blech mit Backpapier bäckst du den Blätterteig bei 180°C ca. 15-20 min goldbraun im Backofen.

Guten Appetit!

