

Äpfel im Blätterteig

Kategorien: Kleingebäck, Gebäck, Früchte, Dessert

Zutaten für: 10 Portionen

1	Pack.	Blaetterteig; a 450g
10	klein.	Aepfel
1		Eigelb
1/2	Pack.	Orangenmarmelade
50	Gramm	Pistazien, gehackt

Anleitung:

Blaetterteig auftauen, in quadratische Scheiben aufteilen. Aepfel schaelen, halbieren, entkernen. Jeweils zwei Apfelhaelften auf ein Blaetterteigquadrat legen. Zwei gegenueberliegende Teigecken nach innen schlagen, Teig mit dem gequirkten Eigelb bestreichen. Bei 200GradC die Blaetterteig-Teilchen ca. 15 min. backen. Orangenmarmelade mit Wasser glattruehren und die heissen Teilchen mit bestreichen. Mit den Pistazien bestreuen.

Stichworte: Suess, Backen, Apfel, P10