Apfel im Pyjama

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	23 Min.
Portionen	6
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

70 g Haselnüsse, gemahlen

½ Zitrone

2 EL Zucker

4 EL Rahm

1 EL Sultaninen

Für die Füllung Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Alle Zutaten mit der Zitronenschale und dem Saft mischen, in einen Spritzsack füllen.

6 Äpfel, süss-säuerlich

35 g Paniermehl

35 g Haselnüsse, gemahlen

1 Blätterteig, rechteckig, ca. 24 × 42 cm

Äpfel schälen und Kerngehäuse ausstechen. Äpfel mit der Füllung füllen. Paniermehl und gemahlene Nüsse mischen.

Blätterteig in 6 Quadrate schneiden (ca. 15 × 15 cm). In der Mitte jedes Blätterteigstücks ein wenig von der Paniermehl-Nuss-Mischung verteilen, Äpfel darauflegen. Die Blätterteigecken diagonal über den Apfel legen, gut miteinander verdrücken. Äpfel auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech stellen. Blech in den kalten Garraum schieben. Backen.

Profi-Backen Blätterteig 220 °C während 23 Min.

Tipps

Je nach Apfelsorte tritt beim Backen mehr oder weniger Saft aus.

Zubehör

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019