Apfeljalousien

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	8
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Zubereitung

2 Rollen Blätterteig

4 Äpfel

50 g Zucker

Garraum auf 200 °C mit Heissluft mit Beschwaden (vor)heizen

Beide Teigblätter in je 8 gleich grosse Rechtecke schneiden. Ein Rechteck jeweils mittig mit etwas Wasser bestreichen und ein zweites Rechteck darauf setzen. Rechtecke auf zwei mit Backpapier belegte Kuchenbleche verteilen.

Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in dünne Schnitze schneiden. Ziegelartig auf den Blätterteig legen, dabei ringsum 1 cm Rand freilassen.

Kuchenbleche in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Blech einschieben

Heissluft mit Beschwaden 200 °C während 15 Min.

Zubehör

2 Kuchenbleche

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019