

Apfel im Schlafrock

Zutaten für 10 Personen:

600 g ausgewallter Blätterteig
10 kleine säuerliche Äpfel
300 g geriebene Nüsse
50 g Rosinen
100 g Feinkristallzucker
etwas Zimt
½ dl Rum
2 Eier zum Bestreichen



Zubereitung:

Den Blätterteig ca. 10 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen und den Ofen auf ca. 200° C vorheizen.

Für die Füllung die Nüsse, den Zucker, den Zimt und den Rum gut vermengen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Füllung in die Löcher der Kerngehäuse füllen.

Aus dem Blätterteig 10 Quadrate von 10 x 10 cm ausschneiden.

Je einen gefüllten Apfel in die Mitte legen.

Die Blätterteigecken zur Mitte über die Äpfel legen und zusammen drücken.

Mit den Abschnitten des Blätterteiges kleine Rondellen ausstechen.

Den Teigmantel mit den aufgeschlagenen Eiern bestreichen, darauf achten, dass die Kanten nicht eingestrichen werden, der Teig klebt sonst zusammen und kann nicht richtig blättern.

Die ausgestochenen Rondellen auf die Schnittstelle legen und auch mit Ei bestreichen.

Die Äpfel im Schlafrock im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20-30 Minuten backen.

Dazu passt warme Vanillesauce.