

Äpfel im Schlafrock

8 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Blätterteig:

1 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

Füllung:

8 geschälte Äpfel

1 EL Rosinen

1 EL Zucker

Zum Bestreichen:

1 Dotter (Größe M)

1 KL Milch

1 Blätterteig:

Den Teig dünn ausrollen und in 8 Vierecke schneiden.

2 Füllung und zum Bestreichen:

Von den Äpfeln mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Je einen Apfel auf ein Teigstück geben und mit Rosinen und Zucker füllen. Dotter mit Milch versprudeln und die Teigecken damit bestreichen. Die Teigecken übereinander geklappt auf die Äpfel legen und gut andrücken. Damit der Teig nicht abrutscht, ein mit Dottermilch bestrichenes Teigblättchen auf jeden Apfel legen und gut andrücken.

3 Die Äpfel im Schlafrock mit der übrigen Dottermilch bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten