

## Apfelblüten

15 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



### Zutaten:

#### Zum Vorbereiten:

1 Pkg. Gezogener Strudelteig (120 g)

#### Zum Bestreichen:

heiße, flüssige Butter

#### Vanille-Apfel-Füllung:

750 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Äpfel

1 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal)

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Ei (Größe M)

#### Zum Bestreichen:

heiße Butter

### 1 Zum Vorbereiten:

Ein Strudelteigblatt auf ein Küchentuch geben und mit Butter bestreichen. Das zweite Strudelteigblatt darauflegen. Zwei weitere Strudelteigblätter mit Butter bestreichen, aufeinanderlegen und Scheiben (14 cm Ø) ausstechen. Das fünfte Strudelteigblatt mit Butter bestreichen, zusammenlegen und ebenso Scheiben ausstechen.

### 2 Die Teig-Scheiben in befettete Muffinformen geben.

### 3 Vanille-Apfel-Füllung:

Für die Füllung die Zutaten verrühren und auf die Mulden der Muffinformen aufteilen.

Eine Form in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**

### 4 Den Backvorgang mit den übrigen Apfelblüten wiederholen.