

Rezept der Woche

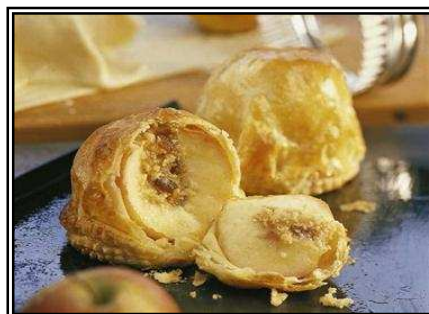
Die ersten Äpfel sind reif und es ist Zeit für das erste Apfelrezept in diesem Jahr. Für Apfel im Schlafrock eignet sich am besten ein kleinerer säuerlicher Apfel wie zum Beispiel der Elstar. Passen sie die Walnussfülle der Süßigkeit der Äpfel und Ihrem eigenen Geschmack an.



Von Konditormeister
Wolfgang Müller

Apfel im Schlafrock

- Bereiten Sie zuerst die Nussfülle vor. Geriebene Wal- oder Haselnüsse, Semmelbrösel im Verhältnis 2:1, Rosinen, Zimt und Zucker mit Butter in einer Pfanne leicht anrösten. Nach dem Auskühlen mit etwas Milch zu einer Masse anmischen.
- Nehmen Sie einen handelsüblichen Blätterteig. Er sollte nicht zu dick sein ca. 2 – 2,5 mm. Bei Bedarf rollen sie den Blätterteig (aufgetaut) mit dem Rollholz noch ein wenig nach.
- Schneiden Sie den Blätterteig in Quadrate von ca. 14 x 14 cm und bestreichen die Ecken mit Ei. Lassen sie einen Streifen Blätterteig übrig und schneiden ihn in kleine Quadrate (ca. 4 cm)
- Schälen Sie die Äpfel und stechen das Kerngehäuse aus.
- Danach geben Sie etwas Nussfülle mit einem kl. Löffel in die Mitte des Blätterteiges, setzen den Apfel darauf und füllen etwas Ribiselmarmelade und in das Loch in der Mitte.
- Verschließen Sie die Enden – gut zudrücken. Lassen Sie dabei die Ecken gut überlappen. Mit Ei bestreichen, die kleinen Blätterteigquadrate auflegen und mit der Nelke schließen.
- Backen sie Ihre Äpfel im Schlafrock bei ca 220 – 230C für ca 20 Minuten im Backofen (Heißluft).



Serviertip:

Sie können die noch warmen Äpfel im Schlafrock mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis oder einfach nur mit Staubzucker bestreut servieren.

SCHNELL

Ihr Bäcker und Konditor in Feldkirch

Liechtensteinerstrasse 21, 6800 Feldkirch
Tel. 05522 73333 / Fax. 17 office@schnell.cc www.schnell.cc