

ÄPFEL IM SCHLAFROCK

Zutaten für 4 Stück:

- 1 ausgewallter, rechteckiger Blätterteig
- 4 Boskoop Äpfel, geschält
- 80 g Nüsse (Haselnüsse oder Mandeln)
- 50 g Zucker
- 60 g Rahm
- 1 TL Zitronensaft
- 0.5 TL Zimt

Glasur:

- ca. 3-4 EL Puderzucker
- wenig Zitronensaft

Zubereitung:

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Den Backofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Den Blätterteig in 4 gleich grosse Stücke schneiden.
4. Die geschälten Äpfel mit Hilfe eines Apfelausstechers in der Mitte vom Kerngehäuse trennen.
5. Nüsse in den Mixtopf geben und **4 Sekunden / Stufe 8** hacken.
6. Zucker, Rahm, Zitronensaft und Zimt zugeben und **10 Sekunden / Stufe 4 / Linkslauf** mischen.
7. Die Nussmasse in die Öffnung der Äpfel füllen.
8. Die gefüllten Äpfel in die Mitte der Blätterteig-Rechtecke setzen.
9. Die Ränder mit wenig Wasser bestreichen, die Äpfel mit dem Teig einpacken und auf das vorbereitete Backblech setzen.

Backen: In der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. (Evtl. nach 10 Minuten den Ofen auf 200 Grad runterschalten.)

Guss: 3-4 EL Puderzucker mit wenig Zitronensaft zu einer nicht zu dünnen Glasur vermischen

und über die noch warmen Äpfel streichen.