

Rezept

Apfel-Nougat-Torteletts

Ein Rezept von Apfel-Nougat-Torteletts, am 11.12.2024

Zutaten

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Ei | 3 EL Puderzucker |
| 1 Pck. frischer Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal) | 150 g Nuss-Nugat-Creme |
| 1 Apfel (z. B. Boskop) | 3 EL Haselnusskrokant |
| Backpapier | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion**
Ca. 625 kcal, 34 g F, 9 g EW, 72 g KH

Zubereitung

- Den Backofen auf 200° vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Das Ei und 2 EL Puderzucker gründlich mit dem Schneebesen verrühren. Den Blätterteig entrollen, längs halbieren und die beiden Teigstreifen vierteln. Die 8 Teigstücke mit etwas Ei-Puderzucker-Mix bestreichen und auf das Blech legen, dann in der Mitte mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Restlichen Ei-Puderzucker-Mix mit der Nuss-Nugat-Creme verrühren. Die Creme jeweils in der Mitte jedes Teigstücks in einem Längsstreifen verteilen. Den Apfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden, mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.
- Auf die Nuss-Nugat-Creme jedes Teigstücks mit wenig Abstand ca. 5 Apfelspalten legen. Die Torteletts gleichmäßig mit dem Haselnusskrokant bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 20 Min. knusprig braun backen. Dann herausnehmen, lauwarm abkühlen lassen und servieren.