

Rezept

Apfel-Nougat-Torteletts

Ein Rezept von Apfel-Nougat-Torteletts, am 23.04.2024

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

1. 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.
2. 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.
3. 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.