

Rezept

Apfelschnitten mit Pecannusskernen

Ein Rezept von Apfelschnitten mit Pecannusskernen, am 12.09.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1 kg Kochäpfel | 100 g Pecannusskerne |
| 2 g Bindobin (Reformhaus) | 1 EL Apfelkraut |
| 4 rechteckige Oblaten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 16 SCHNITTEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 75 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 160° vorheizen. Äpfel schälen, vierteln, dabei das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel klein würfeln und mit 2-3 EL Wasser in eine große, flache Auflaufform geben und im Ofen (Mitte; Umluft 150°) ca. 1 Std. backen.
2. Inzwischen Pecannüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Anschließend mit einem großen Messer oder dem Blitzhacker hacken.
3. Fertiges Apfelmark mit den Nüssen, Bindobin und dem Apfelkraut verrühren.
4. Das Mark fingerdick auf 2 Oblaten streichen, jede Oblate mit einer zweiten abdecken. Abgekühlt auf einem Holzbrett 2-3 Tage im Kühlschrank nachtrocknen lassen. Zum Essen in vier Stücke schneiden.