

Rezept

Kleiner Ofen-Apfel

Ein Rezept von Kleiner Ofen-Apfel, am 26.04.2024

Zutaten

2 Scheiben tiefgekühlter Blätterteig (ca. 70 g)
3-4 EL Ahornsirup

1 Apfel (ca. 120 g)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 kleine Esser | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Blätterteig nach Packungsanweisung in ca. 10 Min. auftauen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Apfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Hälften längs in sehr feine Spalten schneiden.
2. Die Teigscheiben auf dem Blech leicht ausrollen. Mit einem scharfen Messer zwei Apfelformen (ca. 10 cm Ø) mit Stiel und Blatt ausschneiden. Aus dem restlichen Teig einen dünnen Streifen schneiden und als Rand auf das Apfelrund legen. Leicht andrücken.
3. Die Blätterteig-Äpfel fächerförmig mit Apfelspalten belegen und mit Ahornsirup beträufeln. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) 10 Min. backen. Stiel und Blatt mit Alufolie abdecken und die Äpfel nochmals ca. 10 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Die Ofen-Äpfel warm oder abgekühlt servieren.