

Rezept

Schneller Apple-Pie im Mini-Format

Ein Rezept von Schneller Apple-Pie im Mini-Format, am 04.12.2024

Zutaten

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Dose Croissantteig (Kühlregal; z. B. Knack und Back; 250 g) | ½ Apfel (z.B. Granny Smith) |
| 6 EL brauner Zucker | 2 TL Zimtpulver |
| 25 g Butter | 3 EL gehackte Haselnusskerne |

Außerdem:

Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Zum Knuspern: 6 Pies | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 16 g F, 5 g EW, 30 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Croissantteig aus der Packung nehmen, die sechs Teigstücke entrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
2. Die Apfelhälfte waschen und trocknen, das Kerngehäuse entfernen. Hälfte in sechs dünne Spalten schneiden.
3. Den Zimt mit 5 EL Zucker und den gehackten Nüssen mischen und gleichmäßig auf die Teigdreiecke streuen.
4. Je eine Apfelspalte auf die breite Seite des Croissantteigs legen und den Teig zur Spitze hin einrollen.
5. Die Butter in der Mikrowelle oder in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Die Croissants damit einstreichen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Croissants im heißen Ofen (Mitte) in 10-15 Min. goldbraun backen.