

Flotte Apfelblätterteig Schnitte



12 Portionen

200°C ca. 20-25 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

Für 2 Schnitten á 6 Stücke

2 Blatt gekaufter Blätterteig (20 x 30 cm / ca. 4-5 mm dick)
3 Stück Äpfel (Braeburn oder Cox)
20 g Eigelb
30 g Milch
 Etwas Mehl zum Ausrollen

Für die Mandelcreme

85 g Butter
85 g Puderzucker
50 g Ei
85 g [Mandelmehl, gerieben](#)
8 g Puddingpulver

Für die Glasur

150 g Aprikosenmarmelade passiert
200 g [Fondant, flüssig](#)

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1 x [Backmatte 30 x 40 cm](#)
- 1 x [Spritzbeutel groß](#)
- 1 x [Rührschüssel 2,5ltr](#)
- 1 x [kleiner Rührlöffel](#)
- 1 x Lineal
- 1 x [Teigroller glatt Edelstahl](#)
- 1 x [kleine Winkelpalette](#)
- 1 x [Kleiner Kochtopf](#)
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1 x Handmixer
- 1 x Backpinsel
- 1 x [Rollholz](#)
- 1 x Sägemesser / Brotmesser

Zubereitung:

Für den Blätterteig die Blätterteige auf eine Backmatte legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit dem Rollholz vorsichtig 34x28cm groß und auf ca. 2mm ausrollen.

Mit dem Lineal und einem Teigroller 2 breite Streifen à 11 x 34 cm für den Boden schneiden.

Für die Dekoration weitere 4 Streifen á 1,4 x 34 cm und 44 kurze Streifen á 1 x 14 cm für das Gitter schneiden.

Für die Mandelcreme die weiche Butter mit dem Puderzucker in einer Rührschüssel mit dem Handmixer schaumig rühren.

Das Ei dazugeben und wieder gut verrühren. Puddingpulver mit den Mandeln vermischen und unter die Buttermasse rühren.

Mit einem kleinen Teigschaber die Creme in einen Spritzbeutel füllen und 2 dicke Streifen in die Mitte der beiden Blätterteigstreifen spritzen und mit einer kleinen Winkelpalette glattstreichen.

Für die Eistreich die Milch mit dem Eigelb verrühren und mit einem Backpinsel auf das Gebäck auftragen.

Die Äpfel schälen, entkernen und 2mm dicke Scheiben schneiden. Gefächert auf die Mandelcreme legen und andrücken.

Die Ränder links und rechts mit Eistreich bestreichen. Die kurzen Streifen mit Abstand schräg über die Äpfel legen und mit Eistreich bestreichen. Die 2. Lage Blätterteigstreifen über Kreuz auf die unteren Streifen legen und wieder mit Eistreich bestreichen.

Auf die Seiten die 4 langen Streifen legen, gut andrücken und ebenfalls mit Eistreich bestreichen.

Die beiden belegten Apfelschnitten im vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 20-25 Minuten goldgelb backen.

Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Aprikotur die Marmelade in einen kleinen Kochtopf geben, einen Schluck Wasser dazu geben und kurz aufkochen. Mit einem Pinsel dünn anpinseln.

Anschließend den Fondant in einem kleinen Kochtopf mit einem kleinen Kochlöffel unter ständigem Rühren erhitzen. Die Temperatur soll etwas Körpertemperatur haben, ca. 36-38°C. Mit einem Pinsel vorsichtig den Blätterteig glasieren.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

Rezept: Beate Wöllstein 04.04.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)