

# Apfel im Schlafrock

Quelle: «Tiptopf», Staatlicher Lehrmittelverlag, Bern

## Zutaten:

(Rezept für 4 Personen)

250 g Blätterteig  
4 mittelgrosse Äpfel  
wenig Zitronensaft

## Füllung:

6 EL gemahlene Nüsse  
½ Zitrone  
2 EL Zucker  
2 EL Rahm  
wenig Sultaninen  
1 Ei



**Zubereitung:** Blätterteig 3 mm dick auswallen, Quadrate ca. 16 x 16 cm schneiden, je nach Grösse der Äpfel. Kleine Formen als Garnitur ausstechen.

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und mit Zitrone beträufeln.

**Füllung:** Nüsse evtl. leicht rösten, Zitronenschale dazureiben, Saft auspressen und dazugeben. Zucker, Rahm und Sultaninen beifügen, mischen, in die Äpfel füllen. Äpfel auf die Teigstücke geben, die Ränder mit Wasser bestreichen, die Ecken übereinanderlegen, mit Teigförmchen verzieren. Das Ei verklopfen, Teig damit bestreichen.

Das Ganze in der unteren Ofenhälfte bei 220°C backen (20 – 30 Minuten).