

Apfel im Schlafrock

4 - 6 Stücke



aufwändig

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Teig:**270 g Blätterteig, eckig ausgewallt
(ca. 25 x 42 cm)**Füllung:**4 Stk. Äpfel (klein)
100 g Dr. Oetker Marzipan
50 g Züri-Tirggel**Zum Bestreichen:**

1 Eiweiss

Belag:1 EL Mandelblättchen
1 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
1 EL Zucker
1 Eigelb**Dekoration:**Puderrucker
Zimt**1 Vorbereiten:**

Backblech mit Backpapier belegen und Herz-Ausstecher (ca. Ø 6 cm), sowie ein gezacktes Teigrädli bereitstellen.

2 Füllung:

Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Züri-Tirggel im Mixer fein mahlen, mit dem Marzipan gut mischen, die Äpfel damit füllen und oben die Fläche gut mit der Mandelbackmasse wie mit einem Deckel verschliessen.

3 Teig:

Vier gleich grosse Rechtecke (ca. 12,5 x 17,5 cm) zuschneiden und auf das Backblech legen. Aus dem restlichen Teig 4 Herzen ausstechen, die Äpfel mittig auf die Teigrechtecke legen, den Rand mit Eiweiss bestreichen und die Teigecken auf die Äpfel legen. Dann oben mit den gestochenen Herzen verschliessen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 240 °C**Heißluft 220 °C**



Die Teiglinge mit Eigelb bestreichen. Mandeln mit Vanille-Paste und Zucker vermengen und auf den Teiglingen verteilen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während ca. 25 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 25 Minuten

Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

④ Dekoration:

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Äpfel im Schlafrock können gut einige Stunden vorher vorbereitet (ungebacken) und in den Kühlschrank gestellt werden.

