

Apfel-Küchlein

2 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für die Küchlein:

200 g Blätterteig, eckig
ausgewallt

1 Stk. Äpfel

10 g Mandeln, gemahlen

Dr. Oetker Aroma Rum

3 EL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste

2 Stk. Kugel Eis Vanille

1 Vorbereiten:

Zwei backfeste Förmchen mit Dr. Oetker Backspray oder Butter einfetten. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

2 Für die Küchlein:

Apfel waschen und in Scheiben schneiden. Aus dem Blätterteig zwei Stücke ausschneiden, die in die vorbereiteten Förmchen passen und diese dann dort hineinlegen, sodass noch ein Rand bestehen bleibt. Mandeln und Vanillepaste auf dem Boden verteilen, Apfelscheiben darauf legen und mit Rum Aroma beträufeln.

Küchlein in den Backofen schieben und backen.

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 25 Minuten

3 Belag:

Küchlein noch lauwarm mit je einer Kugel Vanille-Glace servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Besonders süsse Naschkatzen geben noch 1 EL Zucker pro Küchlein auf den Boden, dann wird es etwas süsser.
- Wer Rum nicht mag, kann das Rum-Aroma ohne weiteres weglassen.