

Paradies-Fächeräpfel

etwa 8 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Teig:

1 Pck. Blätterteig, rund
ausgewallt (Ø ca. 30 cm)

Belag:

30 g Dr. Oetker Marzipan ,
geraspelt
1 Ei
250 g Äpfel , gerüstet und in
feine Schnitze geschnitten
1 EL Zimt-Zucker

Garnitur:

1 Beutel Dr. Oetker Tortengelée
klar
1 EL Zucker
2 ½ dl Apfelsaft
Pfefferminzblätter

1 Vorbereiten:

Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen. Apfelschablone (Ø9 cm, siehe Seite 7) auf Karton übertragen und ausschneiden.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C
Heißluft etwa 170 °C

2 Teig:

Aus dem Blätterteig mit einem scharfen spitzen Messer und mithilfe der Schablone 8 Äpfel ausschneiden oder Kreise ausstechen. Die Teigstücke auf ein gefettetes Backblech legen.

3 Belag:

Marzipan mit Ei glatt rühren und in die Mitte der Teigstücke streichen. Die Apfelschnitze darauflegen und mit Zimtzucker bestreuen.



Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Rille während ca. 20 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 190 °C

Heißluft etwa 170 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 20 Minuten

4 Garnitur:

Tortenguss mit Zucker und Apfelsaft aufkochen, etwas abkühlen lassen und das Gebäck damit bestreichen. Mit Pfefferminzblättern verziert servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Vanilleglace dazu servieren.

