Apfelw☒he

Knuspriger Blätterteig, saftige Äpfel und ein cremiger Guss.

Einfach
mit Rudi

SCHWIERIGKEIT	ZUBEREITUNG	KOCHZEIT	ERGIBT
Einfach	15 Min.	30 Min.	8.00 Portionen

Zutaten

Für die Wähe
- 400 g Äpfel
- 1 Rolle Blätterteig

Guss
- 1 Becher Saure Sahne
- 1 Becher Sahne
- 1 Stk. Ei
- 3 EL Zucker

Zubereitung

1. Blätterteig auf dem Backblech ausrollen und einstechen.
2. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf dem Blätterteig verteilen.
3. Saure Sahne, Sahne, Ei und Zucker zu einem Guss verrühren und über die Äpfel geben.
4. Nach Wunsch Nüsse und Zimt darübergeben.
5. Bei 200 °C etwa 30 Minuten backen.

Rudis Notizen

Aufbewahrung

Nach dem Abkühlen abgedeckt lagern.
Hinweise im Rezept beachten.