

Apfel-Taschen mit Sahne

Für 2 Personen

2 Scheiben Blätterteig	2 Äpfel	2 Eier
Butter	250 ml Schlagsahne	Zucker
Rohrzucker	Zimt	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und in der Pfanne mit etwas Zucker und Zimt anbraten. Die Äpfel anschließend abkühlen lassen. Die Apfelstücke auf dem Blätterteig verteilen und diesen dann zusammenklappen. Die Eier aufschlagen, trennen und das eine Eigelb mit ein paar Esslöffeln Schlagsahne verquirlen. Im nächsten Schritt die Ränder der Blätterteigtaschen damit bestreichen. Danach die gesamten Taschen mit dem restlichen Eigelb bestreichen und mit dem Rohrzucker bestreuen. Die Taschen für etwa zehn Minuten in den Ofen geben. Die restliche Sahne steif schlagen. Die Apfeltaschen auf Tellern anrichten, mit der Schlagsahne garnieren und servieren.

Florian Christiansen am 19. Januar 2012