

## Apfel-Täschchen mit Mascarpone-Creme

### Für zwei Personen

1 Apfel	100 g Blätterteig	125 g Mascarpone
3 Eier	30 g Mandelblättchen	5 TL Zucker

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Apfel waschen, trocknen und schälen. Danach das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in kleine Stücke schneiden. Anschließend den Apfel in eine Schale geben und mit zwei Teelöffel des Zuckers und den Mandelblättchen bestreuen. Nun einen Esslöffel Mascarpone dazugeben und die Masse gut vermengen. Den Blätterteig auslegen und in kleine Vierecke schneiden. Danach die Apfelmasse auf den Blätterteig geben und die vier Enden in der Mitte miteinander verbinden. Im Anschluss ein Ei trennen und die Blätterteigtäschchen mit dem Eigelb bestreichen. Nun die Blätterteigtäschchen in den Backofen geben und für circa 20 Minuten backen. Die restlichen zwei Eier trennen und das Eigelb gemeinsam mit dem restlichen Mascarpone in eine Schüssel geben und gut verrühren. Danach den restlichen Zucker dazugeben und erneut verrühren, so dass keine Klümpchen entstehen. Die Crème darf nicht kalt gestellt werden. Die Apfeltäschchen aus dem Ofen nehmen. Die Apfeltäschchen mit der Mascarponecreme auf einem Teller anrichten und servieren.

Franca Flenda am 06. Dezember 2012