

# Pekanus-Apfel-Küchlein mit Karamell-Soße und Sahne

**Für zwei Personen**

**Für die Pekanus-Apfel-Küchlein:**

1 säuerlicher, knackiger Apfel	1 Orange	50 g Pekannüsse
2 Blätter Blätterteig	1 EL Apfelgelee	2 Stiele Thymian
1 EL Zucker		

**Für die Karamellsauce:**

50 g Butter	100 ml Sahne	200 g Zucker
1 Prise Salz		

**Für die Sahne:**

200 ml gekühlte Sahne	1 Vanilleschote	1 EL Zucker
-----------------------	-----------------	-------------

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Küchlein aus dem Blätterteig 15 Zentimeter große Kreise ausschneiden. Den Apfel schälen und in Spalten schneiden. Den Saft der Orange auspressen. Die Thymianzweige abzupfen. Das Apfelgelee auf dem Blätterteig verteilen. Die Apfelspalten zusammen mit den Pekannüssen, dem Zucker, dem Thymian und dem Orangensaft vermengen und auf dem Teig verteilen. Anschließend für zehn Minuten im Ofen backen. Für die Karamellsauce 50 Milliliter Wasser mit dem Zucker in einem Topf kochen, bis es goldbraun wird. Den Topf von der Herdplatte nehmen, die Butter unterrühren und die Sahne zugeben. Anschließend mit Salz abschmecken. Für die Sahne die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit dem Vanillemark und dem Zucker steifschlagen. Die Pekanus-Apfel-Küchlein mit der selbstgemachten Karamellsauce und der Sahne auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Weisenstein am 06. November 2014