

Blätterteig-Taschen, Apfel-Marzipan-Füllung, Schlagsahne

Für zwei Personen

1 Platte Blätterteig 2 Äpfel 100 g Marzipan
2 EL Rosinen Amaretto 1 Ei
geschlagene Sahne

Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Rosinen in Amaretto einweichen. Äpfel schälen und grob raffeln, Marzipan grob reiben. Blätterteig ausrollen in Quadrate schneiden und mit dem Marzipan belegen, Geriebenen Apfel mit Rosinen vermengen, kleine Häufchen auf den Marzipan setzen.

Ränder des Blätterteigs mit Ei bestreichen, Täschchen zuklappen und erneut mit Ei bestreichen. 15 Minuten backen.

Blätterteigtaschen mit Apfel-Marzipan-Füllung anrichten und mit Schlagsahne garnieren und servieren.

Christine Schubert am 03. Dezember 2015