Apfelecken



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 12 Stück

Verfasst von: Erika Neureiter

Zutaten

1 ROLLE	Blätterteig
2	Äpfel
ETWAS	Zucker
	Zimt
	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Blätterteig ausrollen in 12 Rechtecke schneiden.

2. Äpfel waschen und schälen und in Apfelspalten schneiden.

3. Spalten auf die kleinen Rechtecke schräg darauf legen, mit Zimt und Zucker bestreuen.

4. Eine Ecke auf den Apfel legen, mit Ei bestreichen und die andere Ecke darüber.

5. Mit Ei bestreichen und bei 200°C Ober und Unterhitze 15 Minuten backen.

Jetzt regional nachkochen!

Neben den Zutaten findest du mit einem Klick auf „**Aus der Region**“ passende Anbieter – direkt von Produzenten aus dem SalzburgerLand.