

## Apfelknödel mit Blätterteig

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Stück

#### Für die Äpfel

2 Äpfel  
3 Teelöffel brauner Zucker  
1/2 Teelöffel Zimt  
1 Esslöffel Rosinen  
1 Esslöffel gehackte Mandeln  
1 Msp. gemahlene Nelken  
1 Zitrone  
3 Esslöffel Butter  
1/2 Teelöffel Stärke  
400 g Blätterteig

#### Für die Sauce

200 ml Apfelsaft  
200 ml Wasser  
100 g brauner Zucker  
2 Esslöffel Butter

#### Besonderes Zubehör

Kugelausstecher  
Backpinsel

Apfel mit Mandel-Rosinen-Füllung. Und weil das noch nicht genug ist, gibt es dazu eine Apfelsauce, die mit Butter abgerundet ist. Nichts für Kalorienzähler. Aber auf jeden Fall was für die Seele!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Äpfel schälen und horizontal halbieren. Mit einem Kugelausstecher Kerngehäuse entfernen. Einen Teil des Apfelfruchtfleisches ausstechen, sodass das der Apfel noch stabil bleibt. Fruchtfleisch würfeln.

- 3 -

Fruchtfleisch mit Zucker, Zimt, Stärke, Butter, Nelken, gehackten Mandeln und Rosinen vermischen. Zitrone auspressen und die Hälfte des Safts dazugeben.

- 4 -

Blätterteig ausrollen. Ca. 20 cm große Kreise ausschneiden oder mit einer Schüssel ausstechen. Ei verquirlen und Kreise damit bestreichen.

- 5 -

Jeweils eine Apfelhälfte auf einen Kreis setzen. Mit der Nussmischung füllen. Blätterteig zu Päckchen schließen. Oberseite ebenfalls mit Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.

- 6 -

Für die Apfelsauce Apfelsaft, Wasser und Zucker aufkochen und 15 Minuten einkochen lassen. Zum Schluss mit restlichem Zitronensaft abschmecken und Butter unterrühren.

Gerichte mit Blätterteig schmecken immer gut. Ganz einfache Grundregel der Koch- und Backkunst. Bei diesem Rezept verhüllt es ganz elegant einen saftigen

## Apfelknödel mit Blätterteig

- 7 -

Apfelknödel mit Apfelsauce servieren.