

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

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

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.

Apfelknödel mit Blätterteig

- 7 -

Apfelknödel mit Apfelsauce servieren.