

Äpfel im Schlafrock

Zutaten für 4 Portionen:

4 Äpfel (Boskop),
4 Blätterteigscheiben
(Tiefkühlware ca. 300 g),
1 Eiweiß,
1 Eigelb,
1 EL Milch,
Puderzucker zum Bestäuben,

Für die Füllung:

20 g weiche Butter,
1 TL Zucker,
1 EL Rosinen,
30 g gehackte Walnüsse,
1 Messerspitze gemahlener Zimt,



Zubereitung :

Für die Füllung der Äpfel im Schlafrock die weiche Butter den Zucker, die Rosinen die Walnüsse und den Zimt miteinander vermischen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse großzügig ausstechen und die Füllung in die Äpfel geben.

Nun die aufgetauten Blätterteig-Platten in Quadrate auswellen und die Äpfel darauf setzen. Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen und zusammenklappen, die Ecken dabei fest andrücken.

Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Äpfel im Schlafrock damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Min. backen.