

Apfel-Blätterteig-Schneckerln

Thema:	süß – schnell - einfach
Saison:	ob Fingerfood oder Geburtstagsparty - für jeden Tag und jeden Anlass passend
Besonderheit:	sowohl backofenfrisch als auch kalt immer ein Genuss
Zu Beachten:	easy cooking for everyone – leichter gehts „nimma“ 😊

Zutaten / Einkaufsliste

1	Blätterteig
2	Äpfel (groß)
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Kirschrum
50 g	Haselnüsse (gerieben)
50 g	Semmelbrösel
1 Pkg.	Vanillezucker
1	Ei
n.B.	Rosinen
n.B.	Zucker
n.B.	Zimt
n.B.	Marillenmarmelade



Zubereitung

Die Äpfel schälen, reiben und mit Zitronensaft und Kirschrum beträufeln. Rosinen, geriebene Haselnüsse, Semmelbrösel, sowie Zucker, Vanillezucker und Zimt unterrühren und alles gut miteinander vermengen.

Den Blätterteig mit der Masse belegen, einrollen und in ca. 2-3cm, dicke Scheiben (Schneckerln) schneiden.

Diese auf ein, mit einem Backpapier ausgelegtem, Backblech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr (180°C Heißluft) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Danach mit warmer Marillenmarmelade bestreichen und servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

