

Himmelsbeutelchen



Das brauchst du (für 6 Beutelchen):

4 Äpfel
Etwas Puderzucker
Etwas Wasser
1 Blätterteig aus dem Kühlregal
1 Ei

So machst du´s richtig:

- 1.) Heize den Backofen auf 220 Grad Oberhitze/Unterhitze vor.
- 2.) Schäle die Äpfel mit einem Sparschäler.
- 3.) Scheide sie in 4 Teile und schneide das Kerngehäuse raus.
- 4.) Schneide die Äpfel nun in kleinere Stückchen.
- 5.) Gib die Apfelstückchen in einen Kochtopf und koche sie mit etwas Wasser.
- 6.) Gib ein wenig Puderzucker dazu und rühre immer wieder um.
- 7.) Schneide den Blätterteig in der Zwischenzeit in 6 gleich große Teile.
- 8.) Bepinsle die Teile mit dem verquirlten Ei.
- 9.) Gib nun einen größeren Esslöffel von der Apfelmasse auf jedes Blätterteig-Teilchen.
- 10.) Falte nun immer die gegenüberliegenden Ecken des Vierecks zusammen.
- 11.) Bepinsle auch die Oberfläche des Blätterteigs mit Ei.
- 12.) Backe das Ganze für etwa 15 Minuten im Ofen.
- 13.) Nimm die Beutelchen aus dem Ofen und lass sie etwas kalt werden.
- 14.) Streue nun etwas Puderzucker auf die Beutelchen.