

Blätterteig-Küchlein mit Äpfeln

Für zwei Personen

Für das Küchlein:

| | | |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| 1 Rolle Blätterteig | 1 süßlicher Apfel | 25 g Mandelstifte |
| 1 Vanillezucker | 50 g Mehl | 50 g Zucker |
| 50 g weiche Butter | | |

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und die Muffinform einfetten. Den Blätterteig in den Muffinformen verteilen.

Für die Streusel die weiche Butter mit dem Mehl vermischen.

Den Apfel schälen und klein schneiden. Diese mit Zucker und Mandelstifte vermischen. Dazu die Hälfte der fertigen Streusel geben. Dann den Blätterteig mit der Masse füllen und noch mit den restlichen Streuseln überstreuen. Die Muffins für etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Das Blätterteig-Küchlein auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Scheil am 16. April 2015