

Apfel-Marzipan-Törtchen

Für zwei Personen

Für das Törtchen:

2 Äpfel	1 Blätterteigplatte, 20x20 cm	6 EL Apfelmus
2 EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	100 g Marzipanrohmasse

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Den Blätterteig in Rechtecke schneiden und diese auf ein Backblech legen. Den Teig in der Mitte mehrfach mit einer Gabel einstechen. Jedes Rechteck mit drei Esslöffeln Apfelmus bestreichen. Den Rand aussparen. Die Marzipanrohmasse zwei Millimeter dick ausrollen, ausschneiden und ebenfalls auf die Rechtecke legen. Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Spalten schneiden. Die Apfelscheiben auf den Teigrechtecken gleichmäßig verteilen. Den Zucker und den Zimt über die Törtchen streuen.

Die Blätterteigtörtchen zwölf bis 15 Minuten goldgelb backen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Das Apfel-Marzipan-Törtchen auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Wagner am 28. Mai 2015