

Apfel im Knusper-Mantel mit Rum-Rosinen

Für zwei Personen

Für den Apfel:

2 Blatt frischen Blätterteig 2 mittelgroße süße Äpfel

Für die Rum-Rosinen:

2 EL Rosinen 1 EL weiche Butter 50 g brauner Zucker

$\frac{1}{2}$ TL Zimt 10 cl brauner Rum

Für den Zuckerguss:

50 g Puderzucker 2 EL Zitronensaft

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Rosinen waschen und abtropfen lassen. Den Zucker und Zimt mischen, mit den Rosinen und der Butter verrühren und mit dem braunen Rum nach Geschmack dazugeben.

Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, Backpapier auf ein Backblech legen und den Blätterteig ausrollen und zwei gleich große Quadrate schneiden. Den Apfel auf jedes Quadrat legen und mit dem Rosinengemisch füllen, die Blätterteigecken darüber schlagen und gut zusammen drücken. Das Ganze im Backofen etwa 20- 25 Minuten goldbraun backen.

Die Zitrone halbieren und etwa zwei Esslöffel Saft auspressen. Inzwischen Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren, die Äpfel aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit dem Zuckerguss bestreichen.

Die Äpfel im Schlafrock auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Kurz am 25. Juni 2015