

Blätterteig-Tasche mit Apfel-Rosinen-Füllung

Für zwei Personen

Für die Blätterteig-Taschen:

1 Packung Blätterteig	2 Äpfel	1 Orange
50 g Rosinen in Rum	2 Eier	150 g Schmand
1 EL Aprikosenmarmelade	50 ml Eierlikör	1 Zweig Thymian
50 g brauner Zucker	1 Msp. Zimtpulver	Puderzucker

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für die Füllung Äpfel vom Kerngehäuse befreien, schälen und in kleine Scheiben schneiden. Mit einem Zestenreißer einige Orangenzesten reißen. Eierlikör, Rosinen, Schmand, Zucker, Orangenzesten und Thymian mit Äpfeln vermischen.

Den Teig in mittelgroße Dreiecke schneiden und mit verquirltem Ei bestreichen.

Die Füllung auf die Teigzuschnitte geben, Teig zusammenklappen und verschließen. Mit Ei bepinseln und im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Die Blätterteig-Taschen mit Apfel-Rosinen-Füllung auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Zimt abpudern und servieren.

Marcella Selis am 08. Dezember 2015