

Apfel-Blätterteig-Teilchen mit Calvados-Creme

Für zwei Personen

Für die Blätterteigteilchen:

1 Platte Blätterteig	1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone
1 Prise Zitronensäure	20 ml Calvados	1 TL brauner Zucker
2 EL gehackte Walnüsse	3 EL Mehl	

Für die Creme:

1 EL Crème-fraîche	1 EL griechischer Joghurt	2 EL Apfel-Marinade
1 EL Calvados	1 TL brauner Zucker	1 TL Puderzucker

Für die Garnitur:

2 Zweige Minze	2 TL Puderzucker
----------------	------------------

Für die Blätterteigteilchen:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel schälen und in dünne Spalten schneiden. In Zucker, Zitronensaft und Calvados kurz marinieren.

Den Blätterteig ausrollen und in zwei Quadrate à 10 cm schneiden. Die Apfelspalten in kleine Würfel schneiden und mit den Walnüssen auf den Blätterteig geben.

Die Ränder mit Wasser bestreichen und wie ein Säckchen schließen. Die Säckchen auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen auf dem Rost 25 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Für die Creme:

Die Marinade, Crème fraîche Joghurt, Calvados und Zucker zu einer cremigen Sauce verrühren.

Für die Garnitur:

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Teigteilchen auf einen Teller geben, mit den marinierten Apfelscheiben, der Sauce und gehackter Minze anrichten. Etwas Zitronenabrieb und Puderzucker auf den Teller geben.

Zum Servieren eine Kuchengabel und einen kleinen Löffel reichen.

Karin Hennig am 30. August 2018