

Hier und heute



Schnelle Apfelschnitten mit Streuseln

Theresa Knipschild zaubert schnelle, raffinierte Blätterteigschnitten mit Streuseln und füllt sie mit Vanillepudding und Äpfeln.

Das Rezept

Von Theresa Knipschild für acht Stück

Zutaten

- 500 ml Milch
- 40 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Pudding gekocht
- 3 Äpfel, (z. B. Elstar, Boskoop oder Braeburn)
- etwas Zitronensaft
- 1 TL Zimt (wer mag, etwas Ingwer und Muskatnuss)
- 2 EL Wasser oder Apfelsaft oder Weißwein
- 2 Rollen Blätterteig

Zubereitung

Pudding nach Packungsanweisung kochen. Zum Abkühlen mit Frischhaltefolie abdecken. Vollständig abkühlen lassen.

Für das Apfelmus zwei der drei Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zimt und Wasser, Saft oder Wein und Gewürzen in einem kleinen Topf acht bis zehn Minuten weich köcheln. Kurz abkühlen lassen und nach Belieben grob oder fein pürieren oder zerstampfen. Danach vollständig abkühlen lassen. Gekauftes Apfelmus eignet sich ebenfalls. Wer mag, kann es mit Gewürzen wie Zimt, Ingwer oder Muskatnuss etwas aufpeppen.

Blätterteigrollen einige Minuten bevor man sie verarbeitet aus dem Kühlschrank nehmen. Dann ausrollen und in je acht Rechtecke schneiden. Acht Rechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Aus den anderen acht Rechtecken je ein kleines inneres Rechteck mit einem Rand von etwa einem Zentimeter herausschneiden. Ausgeschnittenen Teig mit Zucker und Zimt mischen und zu Streuseln formen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die entstandenen acht Blätterteigrahmen auf die anderen acht Teigplatten legen und etwas andrücken. Das Innere mit einer Gabel mehrmals einstechen. Streusel aus Blätterteig auf den Platten verteilen. Nun 20 bis 30 Minuten goldbraun backen. Wenn die Schnitten zu dunkel werden, Temperatur verringern. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen. Pudding mit einem Schneebesen gründlich glattrühren. Etwas Apfelmus in die Vertiefungen geben, danach Pudding einfüllen, ggf. etwas glattstreichen. Einen Apfel in Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit die Scheiben nicht braun werden. In den Pudding stecken. Die Ränder mit etwas Puderzucker bestäuben und die Apfelschnitten am besten sofort servieren.