Bratapfel-Teilchen

Das Rezept von den Bratapfel-Teilchen, passt gut zu einer winterlichen Kaffeejause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig
Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Mehl (zum Ausrollen)

Für den Belag

5 EL	Mandelblättchen
2 EL	Zucker (gehäuft)
2 EL	Honig
2 EL	Rosinen
1 Schuss	Wasser
1 Prise	Lebkuchengewürz
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Apfel (groß)

Für den Pudding

0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker (gehäuft)
250 ml	Milch

Zubereitung

1. Für die **Bratapfel-Teilchen**, etwas mehr als die Hälfte des Apfels waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Dann die Mandelblättchen in einer Pfanne, ohne Zugabe von Fett, goldbraun rösten. Diese anschließend auf einem Teller etwas abkühlen lassen.

3. Nun den Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis er anfängt zu karamellisieren, den Honig hinzufügen und gut verrühren. Danach das Lebkuchengewürz und den Zimt unterrühren und alles mit dem Schuss Wasser ablöschen.

4. Jetzt die Rosinen, die Mandelblättchen und die Apfelstückchen unterrühren und kurz dünsten lassen.

5. Nun mit dem Vanillepuddingpulver, dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und den Ofen schon mal auf 200°C Umluft vorheizen.

6. Als nächstes den Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und in 8 gleichgroße Stücke schneiden.

7. Diese dann leicht bemehlen, minimal auf Quadrat-Größe ausrollen, die vier Ecken zur Mitte hin einschlagen und andrücken.

8. Dann etwas Pudding in die Mitte geben, gleichmäßig verteilen und als Topping etwas von dem Belag hinzufügen. Alles auf einem (mit Backpapier ausgelegtem) Backblech, auf mittlerer Schiene ca. 12-15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen. Kurz vor dem Servieren noch Beliebig mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Die Bratapfel-Teilchen schmecken besonders gut, wenn sie frisch serviert werden.