Schnelle Apfelschnitten

Das Rezept von den schnellen Apfelschnitten ist ruckzuck zubereitet und passt zu jeder Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Packungen	Blätterteig
200 g	Marillenmarmelade
400 g	Biskotten
750 ml	Milch
55 g	Vanillepuddingpulver
50 g	Zucker
700 g	Apfelkompott
Nach Belieben	Zimt
1 Stk.	Ei
1 Schuss	Milch
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **schnellen Apfelschnitten** ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 190°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann eine Rolle Blätterteig auf dem Backblech ausrollen und mit der Marillenmarmelade bestreichen.

3. Diese dann mit den Biskotten auslegen.

4. Nun mit der Milch, dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker nach Packungsanleitung einen Vanillepudding kochen. Diesen dann auf den Biskotten verteilen und leicht abkühlen lassen.

5. Jetzt den Apfelkompott auf den Pudding streichen und beliebig mit Zimt bestreuen. Dann schon mal das Ei mit etwas Milch verschlagen.

6. Danach die zweite Rolle Blätterteig auf dem Kompott auslegen, mit einer Gabel Löcher einstechen und mit der Eiermilch einpinseln.

7. Alles im Ofen ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren, die Schnitten noch mit etwas Staubzucker bestäuben.

Unsere Empfehlung
Backblech ausziehbar
mit Antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Die schnellen Apfelschnitten schmecken auch mit Birnenkompott.