

Blätterteig-Apfelringe

Die einfachen Blätterteig-Apfelringe mit einer Zucker-Zimtmischung sind ein unwiderstehlicher Snack oder Nachtisch oder nur einfach so für zwischendurch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

2 Stk.	Äpfel (große)
1 EL	Zitronensaft
1 Packung	Blätterteig (ca. 275 g)
1 Stk.	<u>Ei</u>
1 EL	Milch
1 EL	Feinkristallzucker
0.5 TL	Zimt
	Staubzucker

Zubereitung

- 1. Für die **Blätterteig-Apfelringe** die Äpfel waschen, abtrocknen und in zirka 1 cm dicke Ringe schneiden. Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelringe mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden, und zur Seite stellen.
- 2. Den gekühlten Blätterteig entrollen und mit einem scharfen Messer oder Pizzaschneider in zirka 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen anschließend wieder kühl stellen, bis sie verwendet werden. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 3. Die Apfelringe mit Küchenpapier etwas abtupfen. Jeden Apfelring spiralförmig mit einem Blätterteig-Streifen umwickeln. Ei mit Milch verquirlen und die Blätterteig-Apfelringe damit bestreichen. Zucker und Zimt mischen und großzügig über die Apfelringe streuen.
- 4. Im vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten goldbraun backen. Die Blätterteig-Apfelringe leicht



abkühlen lassen. Nach Belieben mit Staubzucker bestäuben – fertig ist dein Blätterteig-Apfeltraum!

Tipp

Zu den Blätterteig-Apfelringen einen Klecks Schlagobers oder eine Kugel Vanilleeis servieren.