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.	Ei
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.