

Warme Apfel-Blätterteig-Törtchen

ZUTATEN für 4 Personen

2 rechteckige Scheiben TK-Blätterteig (150 g)

Mehl zum Ausrollen

2 aromatische Äpfel (z. B. Braeburn oder Cox Orange)

1 EL Zitronensaft

50 g brauner Rohrzucker

$\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver

2 EL Butter

kleine Erdbeeren und Schlag- saune zum Garnieren

Zubereitung

Blätterteigscheiben auslegen und kurz auftauen lassen, dann quer halbieren und auf wenig Mehl etwas ausrollen. Zu Kreisen von etwa 12 cm Ø ausschneiden oder -stechen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel der Länge nach in dünne Spalten schneiden, mit dem Zitronensaft beträufeln.

Den Rohrzucker mit dem Zimtpulver vermischen, ein wenig davon über die Blätterteigkreise streuen. Die Apfelspalten leicht überlappend auf dem Teig auslegen und mit dem übrigen Zimt-Zucker bestreuen.

Die Butter in kleinen Flöck- chen auf den Äpfeln verteilen und die Törtchen im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis die Teigländer gebräunt und der Zucker leicht karamellisiert ist.

Warm auf Dessertteller setzen, mit Erdbeeren und Schlagsahne garniert servieren.