

Warme Apfeltartes

Für 4 Personen 1 Rolle frischen Blätterteig (ca. 270 g) in 12 gleichmäßig große Quadrate schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig mehrmals mit der Gabel einstechen. Äpfel -ungeschält- in dünne Spalten schneiden und auf den Blätterteigecken anordnen. 50 g Butter mit 3 Tl Honig und 1 Messerspitze Zimt schmelzen und die Äpfel damit einstreichen. Im Backofen bei 180° etwa 15-20 min backen. Mit Mandelblättchen bestreut und mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu passt Vanilleeis.