REZEPTTIP

Apfel-Taler mit Haselnusscreme

Zubereitungszeit: 20–30 Min. / Backzeit: etwa 20 Min. einfach

Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
- Butter in einem Topf zerlassen und kurz abkühlen lassen.
- Gemahlene Haselnüsse, Zucker, Zimt und Eier mit der Butter zu einer Creme vermengen.
- Blätterteig entrollen und etwa 10x10 cm große Taler ausstechen. (Die Blätterteig-Reste werden später als Deko verwendet.)
- Haselnuss-Creme in der Mitte der Blätterteig-Taler mit einem Messer verstreichen und Außenrum einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen.
- Äpfel waschen, abtrocknen, halbieren und entkernen. Apfelviertel in dünne Scheiben schneiden und als Fächer in der Mitte der Haselnusscreme platzieren. Oder Äpfel im Ganzen in Scheiben schneiden und Herzen aus den Äpfeln stechen. Hier können Groß und Klein einfach ihrer Phantasie freien Lauf lassen.
- Ränder mit den Blätterteig-Resten (z.B. zu kleinen Kügelchen geformt) dekorieren, verquirltem Eigelb bestreichen und gehobelten Haselnüssen bestreuen. Zimt und Zucker über die Äpfel streuen.
- Im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Min. goldbraun backen, kurz abkühlen lassen und gleich genießen.

Zutaten

für kleine 16 Apfel-Taler:

- 2 Rollen Blätterteig (Kühlregal)
- 50 g Butter
- 160 g gemahlene Haselnüsse
- 120 g Zucker
- 2 Prisen Zimt
- 2 kleine Eier, zimmerwarm
- 5 Äpfel
- 1 Eigelb
- gehobelte Haselnüsse
- Zimt und Zucker zum Bestreuen