



Süßer und saftiger Genuss für den Herbst

Knuspriger Blätterteig umhüllt saftigen Apfel und würzigen Ziegenkäse - und dazu



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[Datenschutz](#) [Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

1 Packung	tiefgefrorener Blätterteig (450g; 6 rechteckige Scheiben)
1	Eigelb (Größe M)
2 EL	Milch
1 Rolle	Ziegenkäse (150 g)
1	rotschaliger Apfel
3 Zweige	Rosmarin
4 EL	flüssiger Honig
etwas	Pfeffer
etwas	Mehl für die Arbeitsfläche
etwas	Backpapier

...und dazu Blanchet Rouge de France Trocken

Zubereitung

1

Blätterteig auf einer mit Mehl ausgestreuten Arbeitsfläche nebeneinander ca. 10 Minuten antauen lassen. Mit einem runden Keksausstecher (ca. 9,5 cm Ø) 12 Kreise ausstechen. Ränder mit den Zinken einer Gabel ringsherum ca. 0,5 cm breit eindrücken. Eigelb und Milch verquirlen, Teigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit der Eigelb-Mischung bepinseln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 8 Minuten backen.

2

In der Zwischenzeit Käse in ca. 24 dünne Scheiben schneiden. Apfel waschen, trocken reiben, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Viertel in dünne Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln und Nadeln von den Zweigen streifen.

Blanchet

Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

backen. Herausnehmen und mit 2 EL
Honig beträufeln.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren