

Apfeljalousien

Ergibt ca. 10 Stück

1 Block Blätterteig

gezuckerte Kondensmilch (geht auch mit etwas gezuckertem Rahm)

Gemahlene Nüsse

Ca. 4 Äpfel

Puderzucker

1. Blätterteig auf eine Dicke von ca. 5mm auswallen
2. Blätterteig in Rechtecke schneiden
3. Teig mit Kondensmilch bestreichen
4. Teig mit gemahlene Nüssen bestreuen
5. Alles auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
6. Äpfel halbieren
7. Äpfel entkernen
8. Äpfel in feine Schnitze schneiden
9. Apfelschnitze auf die Teigrechtecke legen
10. Bei 180 bis 200 Grad im Ofen ca. 10 min backen
11. Apfeljalousien mit Puderzucker bestäuben

