

Roy Kassin

User

Apfelschnitten

Kuchen & Gebäck

Rezept-Gewinnspiel

ZUBEREITUNG

Aus der Milch und dem Puddingpulver einen Pudding zubereiten und etwas auskühlen lassen.

Blätterteig auf das Blech geben und mit Marmelade (Apfel-Marille) bestreichen; die blättrig geschnittenen Äpfel mit Zimt mischen und auf den Blätterteig geben. Den lauwarmen Pudding auf die Äpfel geben und den zweiten Blätterteig auf die Apfel-Puddingmasse legen.

Blätterteig mit Dotter bestreichen und ein paar Mal einstechen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.



ZUTATEN

2 Pkg. Blätterteig

1 Pkg. Biskotten

2 Pkg.
Vanillepuddingpulver

1 l Milch

5 Stk. Äpfel

4 EL Zucker

100 g Marmelade

1 EL gemahlener Zimt