Artikel vom 02.10.2024 · Ausgedruckt am 15.11.2026, 17:31 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/apfel-taler-mit-haselnusscreme

Apfel-Taler mit Haselnusscreme



Foto: Ariane Bille/BVEO

Zutaten (für 16 Apfeltaler):

2 Rollen Blätterteig (Kühlregal),

50 g Butter,

160 g gemahlene Haselnüsse,

120 g Zucker,

2 Prisen Zimt,

2 kleine zimmerwarme Eier,

5 Äpfel,

1 Eigelb,

gehobelte Haselnüsse,

Zimt und Zucker zum Bestreuen.

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 10 x 10 cm große Taler ausstechen. Die Blätterteigreste werden später als Deko verwendet. Haselnuss-Creme in der Mitte der Blätterteig-Taler mit einem Messer verstreichen und Außen rum 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 Fantasie freien Lauf lassen. Ränder mit den Blätterteigresten, zum Beispiel zu kleinen Kügelchen geformt, dekorieren, mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit gehobelten Haselnüssen bestreuen. Zimt und Zucker über die Äpfel streuen. Im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten goldbraun backen, kurz abkühlen lassen und gleich genießen.

BVEO