Artikel vom 24.06.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 07:02 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/knusprige-appelflappen

Knusprige Appelflappen



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Bleche):

Blätterteig (entspricht 2 Rollen):

175 g kalte Butter

270 g Weizenmehl (Type 405)

1 P Vanillezucker

½ TL Salz

80 ml kaltes Wasser

1 Ei (Gr. L)

Mehl zum Arbeiten

Füllung:

3 große Äpfel (zum Beispiel Elstar oder Goldrenette)

2 TL Zimt

150 g Zucker

1 Bio-Zitrone

gegebenenfalls etwas Speisestärke

nach Geschmack 100 g Rosinen oder Nüsse

Außerdem:

1 Ei

150 g grober Kristallzucker

Zubereitung:

Für den Blitzblätterteig die Butter etwa 10 bis 15 Minuten ins Gefrierfach legen. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die Butter über einer Haushaltsreibe grob raspeln oder in sehr kleine Stückchen schneiden, zu den trockenen Zutaten geben und vermischen. Wasser und Ei zugeben und mit möglichst kalten Händen oder der Küchenmaschine rasch verkneten. Der Teig sollte dabei nicht zu warm werden. Den Teig auf ein Stück Frischhaltefolie geben, flach drücken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung die Äpfel waschen, putzen und fein würfeln. In einem Topf mit dem Zucker, Saft und Abrieb der Zitrone und Zimt kurz ankochen. Lassen die Äpfel viel

Flüssigkeit, kann die Masse mit etwas Stärke angedickt werden. Dann die Rosinen oder grob gehackte Nüsse zugeben und abkühlen lassen.

Den Teig nacheinander in 3 Portionen auf einer leicht bemehlten Fläche jeweils möglichst rechteckig ausrollen und Quadrate (maximal 10 x 10 cm) schneiden. Den übrigen Teig immer im Kühlschrank lagern, damit er möglichst kalt bleibt. In die Mitte der Quadrate 1 gehäuften TL Füllung geben und den Teig zum Dreieck klappen, die Kanten fest zudrücken. Wenn er nicht halten möchte, kann man die Innenkanten mit etwas Wasser bestreichen. Das Ei verquirlen. Den Zucker in einem Teller bereitstellen. Dann die Oberseite der Teigtaschen mit Ei bestreichen und in den Zucker drücken, dann die Teigtasche mit der Zuckerseite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Kathrin Fries