

BAHLSSEN Butterblätter im Apfelteig

Für den Teig:

Für den Teig:

1 Pck. 125 g Bahlsen Butterblätter

80 g weiche Butter

80 g Zucker

2 Eier (Größe M)

120 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

Etwa 80 g Butterblätterbrösel

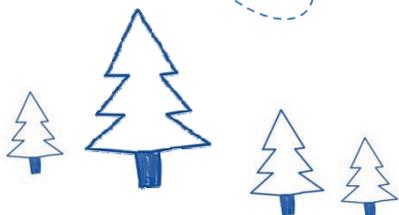
250 g Apfelraspeln (etwa 2 geschälte Äpfel, z.B. Elstar,
auf einer Haushaltsreibe grob geraspelt)

2 EL Zitronensaft



Zum Belegen:

½ roten Apfel z.B. Elstar



Zum Vorbereiten 12 Butterblätter beiseitelegen, die restlichen Kekse in einen Gefrierbeutel geben und verschließen. Die Kekse mit einer Teigrolle o.Ä. fein zerdrücken, sodass etwa 80 g Brösel entstehen. 4 Einweggläser (Inhalt je 375 ml) gut fetten und jeweils 3 Butterblätter an den Glasrand stellen. Den Backofen vorheizen, Ober/Unterhitze etwa 180° C, Heißluft etwa 160° C.

Für den Teig Butter in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) schaumig rühren. Zucker nach und nach dazugeben. Die Eier jeweils für ½ Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver und Butterblätterbröseln mischen und kurz unterrühren. Die Apfelraspeln mit dem Zitronensaft verrühren und unter den Teig heben. Den Apfelteig vorsichtig in die Gläser füllen und glattstreichen. Den halben Apfel in dünne Spalten schneiden, die Apfelspalten auf den Teig legen und leicht eindrücken. Die Gläser auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen stellen. Backzeit etwa 40 Minuten.

Die Gläser nacheinander auf einen Kuchenrost stellen. Nach Belieben die Oberfläche mit etwas Puderzucker bestäuben. Die „Butterblätter im Apfelteig“ erkalten lassen.



Tipp: Die „Butterblätter im Apfelteig“ mit dem Glasdeckel verschlossen ist eine gute Geschenkidee, z.B. zum Picknick, zur Geburtstags- oder Einweihungsparty.

Bahlsen GmbH & Co.KG, Podbielskistraße 11, 30163 Hannover
Telefon: 0511 - 960 0, Fax: 0511 - 960 27 49, E-Mail: info@bahlsen.com