



## Äpfel im Schlafrock

*Blätterteig  
(tiefgekühlt)  
oder ein  
Grundrezept  
Mürbteig  
8 kleinere, mürbe  
Äpfel  
nach Belieben  
Sultaninen,  
geriebene  
Haselnüsse oder  
Kokosraspel zum  
Füllen  
1 Ei*

Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen und nach Belieben füllen. Blätterteig oder Mürbteig dünn auswellen und größere Quadrate ausrädeln. Den gefüllten Apfel in die Mitte setzen, die Teigländer mit Eiweiß bestreichen und den Apfel mit dem Teig „einpacken“. Auf ein Backblech setzen und mit Eigelb bestreichen. Bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp:

Äpfel im Schlafrock schmecken frisch aus dem Backofen am besten!