

Blätterteig-Weihnachtsbaum mit Äpfeln



„Ich bin ein Gourmeegle.“

Zutaten:

Eine Packung Blätterteig

Für die Füllung:

2 Äpfel

50 g Zucker

1 TL Zimt

50 g MEGGLE Butterschmalz

1 Eigelb und 1 EL Milch zum Einstreichen



Zubereitung:

1. Den Blätterteig ausrollen und mit einer Weihnachtsbaumform ausstechen
2. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden
3. In einer Pfanne MEGGLE Butterschmalz schmelzen lassen, Apfelstücke, Zucker und Zimt hinzufügen und einige Minuten anbraten
4. Die gebratenen Apfelstückchen auf den ausgestochenen Weihnachtsbäumchen verteilen und mit einem zweiten Weihnachtsbaum abdecken
5. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken und mit dem Gemisch aus Eigelb und Milch einstreichen
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20 – 25 min. goldbraun backen

