



**Karin Hennig**

## **Apfel-Blätterteig-Teilchen mit Calvados-Creme**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Blätterteigteilchen:**

- 1 Platte Blätterteig
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Zitrone
- 1 Prise Zitronensäure
- 20 ml Calvados
- 1 TL brauner Zucker
- 2 EL gehackte Walnüsse
- 3 EL Mehl, zum Ausrollen

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel schälen und in dünne Spalten schneiden. In Zucker, Zitronensaft und Calvados kurz marinieren.

Den Blätterteig ausrollen und in zwei Quadrate à 10 cm schneiden. Die Apfelspalten in kleine Würfel schneiden und mit den Walnüssen auf den Blätterteig geben.

Die Ränder mit Wasser bestreichen und wie ein Säckchen schließen. Die Säckchen auf Backpapier legen und im vorgeheizten Ofen auf dem Rost 25 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

**Für die Creme:**

- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL griechischer Joghurt
- 2 EL Marinade von der Äpfel (s. o.)
- 1 EL Calvados
- 1 TL brauner Zucker
- 1 TL Puderzucker

Die Marinade, Crème fraîche Joghurt, Calvados und Zucker zu einer cremigen Sauce verrühren.

**Für die Garnitur:**

- 2 Zweige Minze
- 2 TL Puderzucker

Die Minze abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Teigteilchen auf einen Teller geben, mit den marinierten Apfelscheiben, der Sauce und gehackter Minze anrichten. Etwas Zitronenabrieb und Puderzucker auf den Teller geben. Zum Servieren eine Kuchengabel und einen kleinen Löffel reichen.