

Apfel-Karamell-Törtchen

Zutaten: 4 Personen:

1 Packung Blätterteig (tiefgekühlt)
2 säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
50 gr. gehackte Haselnüsse
2 EL. Aprikosenkonfitüre
Zucker und Zimt
650 ml. sahniges Vanille-Karamell-Eis (Landliebe)

Zubereitung:

Blätterteigplatten nebeneinander legen, auftauen lassen. Dann wieder aufeinander legen und etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform oder einer kleinen Schüssel (etwa 10 cm Ø) Plätzchen ausstechen. Äpfel schälen, entkernen, vierteln, in hauchdünne Scheiben schneiden. Blätterteigplätzchen mit gehackten Haselnüssen bestreuen. Mit Apfelscheiben fächerartig belegen, mit Zimt und Zucker bestreuen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und auf der mittleren Schiene im Backofen bei 180 Grad ungefähr 20 Minuten goldgelb backen. Konfitüre erhitzen. Die noch heißen Törtchen bestreichen. Etwas abkühlen lassen. Dann auf jedes Törtchen 1 dicke Kugel Vanille-Karamell-Eis setzen.

B on appé tit!