

Apfeljalousien

Zutaten



1 rechteckiger Blätterteig

3 bis 4 kleine Äpfel

1 Ei

Puderzucker

Material



2 Backbleche

Backtrennpapier

1 Messer

1 Schneidebrett

1 Apfelteiler

1 Pinsel

1 Tasse



Heize den Ofen auf 220°C vor.



Rolle den Teig vorsichtig aus.

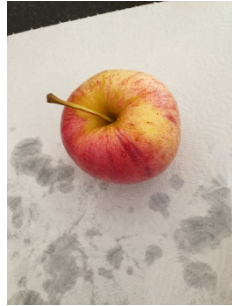
Schneide den Teig in 10 Rechtecke.



Lege Backtrennpapier auf die 2 Backbleche.



Lege die Teigstücke darauf.



Wasche die Äpfel und trockne sie ab.



Nimm den Apfelterer und mache Apfelschnitze.

Falls du keinen hast, soll dir ein Erwachsener dabei helfen.
Halbiere die Äpfel.
Halbiere die Apfelhälften nochmals.
Schneide das Kerngehäuse raus.



Schneide die Apfelschnitze in dünne Scheiben.



Lege die Schnitze auf den Teig.



Schlage ein Ei auf und verrühre es.



Bestreiche die Ränder mit Ei.



Backe die Apfeljalousien etwa 20 Minuten.



Wenn die Apfeljalousien abgekühlt sind,
bestäube sie mit Puderzucker.

Einen guten Appetit!