

# APFELNESTER

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



## Zutaten:

- 1 Fertig-Blätterteig
- 4 mittelgroße Äpfel
- Marillenmarmelade
- etwas Zitronensaft
- 1 Eigelb

## Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten. Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen, an der runden Seite einschneiden (nicht durchschneiden) und mit Zitronensaft beträufeln. Den Blätterteig ausrollen, Quadrate von ca. 10x10 cm schneiden. Auf jedes Teigquadrat einen TL Marillenmarmelade geben und eine Apfelhälfte darauf setzen. Ränder dabei freilassen. Die Apfeltaschen mit verquirltem Eigelb bestreichen und im Backrohr goldbraun backen. Noch heiß mit etwas Marillenmarmelade bepinseln.