

Zutaten:

tiefgekühlter Blätterteig

Apfelfüllung: (für 12 Stk.)

5 Äpfel

1 EL Zucker

1 Prise Zimt

Kirschfüllung: (für 12 Stk.)

1 Glas Schattenmorellen

(Aptropfgewicht 370 g)

1 P. Vanillepuddingpulver

80 g Zucker

1 Prise Zimt

Nussnougatfüllung:

Nussnougatcreme

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (mit etwas Wasser verdünnen)



Zubereitungszeit: 5min

Backzeit: 15min

Temperatur: 220°C

Zubereitung:

Blätterteig zwischen zwei *Dauerbackunterlagen* auftauen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Mit Zucker und Zimt 2-3 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.

Für die Kirschfüllung Schattenmorellen abtropfen. Aus dem Kirschsafte und den übrigen Zutaten einen Pudding kochen. Kirschen zufügen und abkühlen lassen.

Aufgetauten Blätterteig auf der *Dauerbackunterlage* mit dem *Wellholz Profi* gleichmässig ausrollen und mit dem *Rollet* entsprechend verarbeiten. Die Blätterteigtaschen auf den mit einer *Dauerbackunterlage* ausgelegten *Thermo-Star Vario* legen.

Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen und bei 220° C im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.