Apfeljalousie



Nach einem Rezept von gutekueche

Rezept für 25 Portionen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 20 |  | Äpfel | Schälen, in gleichmässige Schnitze schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. |
| 20 | Spr | Zitronensaft |
| 1 | kg | Blätterteig | Ausgewallten [Blätterteig](https://www.gutekueche.ch/selbstgemachter-blaetterteig-rezept-3798) in Rechtecke von 8 x 10 cm schneiden.  Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. |
| 4 |  | Ei | Verklopfen und die Teigränder damit bepinseln. |
| 200 | g | Butter, für Butterflocken | Butterflocken darauf verteilen und mit Zimtzucker bestreuen.  Apfeljalousie im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 15 Minuten backen. |
| 100 | g | Zimt-Zucker-Mischung |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten: | | * Äpfel durch Birnen oder Aprikosen ersetzten. * Das Ei und die Butter weglassen. | |