

Zubereitung

Apfeljalousien



Nährwert pro Stück:

162 kcal

F 4 g

Kh 29 g

E 3 g

 ca. 30Min

 4 Personen

 vegetarisch

Buttermilchteig

200 g **Mehl**

2 EL **Zucker**

0.25 TL **Salz**

0.25 TL **Backpulver**

30 g **Butter**, flüssig

1.25 dl **Buttermilch** nature

Und so wirds gemacht:

1. Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen.
2. Butter und Buttermilch begeben, mischen, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Teig auf wenig Mehl zu einem Rechteck von ca. 25x40cm auswallen, auf ein Backpapier legen, auf einen Blechrücken ziehen, in 8 Rechtecke schneiden.

Apfelschnitze mit Zitronensaft beträufeln, lamellenartig auf die Teigstücke legen.

Belag

4 kleine **Äpfel** (z. B. Maigold), Kerngehäuse ausgestochen, in feinen Schnitzen

wenig **Zitronensaft**

1 EL Quitten- oder **Johannisbeergelee**, erwärmt

Puderzucker zum Bestäuben

Backen:

ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, mit Gelee bestreichen, auf einem Gitter auskühlen, mit Puderzucker bestäuben.