

# Apfel & Birne auf Blätterteig

## Zutaten

- Blätterteig eckig 26 x 42 cm  
(reicht für 2 Äpfel & 2 Birnen)
- Butter (Raumtemperatur)
- 1 EL Zitronensaft
- Zimt
- Brauner Zucker
- Puderzucker



## Zubereitung

- Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- Obst halbieren. Kerngehäuse entfernen.
- Obst mehrmals längs einschneiden.
- Mit Zitronensaft beträufeln.
- Den Blätterteig ausrollen.
- Die Obsthälften drauflegen.



- Mit einem Messer wird der Teig ca. 1,5 cm grösser als das Obst ausgeschnitten, damit ein Teigrändchen entsteht.
- Mit einer Form Blätter ausstechen oder von Hand mit einem Messer aus dem Teig ausschneiden.
- Das Teigrändchen mit etwas Butter bestreichen und mit dem Zimtzucker bestreuen.



- Ca. 15 – 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Vor dem Servieren, mit etwas Puderzucker bestreuen.

