

## Apfeljalousien mit Calvadoscreme

Kategorien: Backen, Kuchen, Apfel

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Blaetterteig, im Block
80	Gramm	Modelliermarzipan
2	klein.	Rotschalige Aepfel; je ca.
150	Gramm	Halbiert, entkernt In Scheiben
1		Ei; verklopft Zucker; zum Bestreuen Butterfloeckli

### CREME

---

300	ml	Klaren Apfelsaft
1/2		Unbehandelte Zitrone Abgeriebene Schale und
1	Essl.	Saft
3		Eier
2	Essl.	Zucker
150	ml	Rahm; steif geschlagen
1	Essl.	Calvados
1	Essl.	Mandelblaettchen; geroestet Puderzucker; zum Bestaeuben

### Anleitung:

Teig (auf wenig Mehl) rechteckig (ca. 32 x 16 cm bei 250 g Teig) auswallen; in Quadrate schneiden (Anzahl = 2 x servings). Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, ca. fuenfzehn Minuten kuehl stellen.

Marzipan auf wenig Puderzucker rechteckig (ca. 16 x 8 cm bei 80 g) auswallen; in Quadrate schneiden. Teigquadrate mit je einem Marzipanquadrat und Apfelscheiben belegen. Rings um die Aepfel Teig leicht einschneiden. Teigraender mit Ei bestreichen, mit Zucker bestreuen und auf je 2 Seiten mehrmals einschneiden. Butterfloeckli auf den Apfelscheiben verteilen.

Backen: ca. fuenfzehn Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

Creme: Apfelsaft bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen in einer Chromstahl-Pfanne gut verruehren. Bei mittlerer Hitze unter staendigem Ruehren bis vors Kochen bringen (siehe Hinweis). Pfanne von der Platte nehmen, ca. zwei Minuten weiterruehren; in eine Schuessel giessen. Auskuehlen, Rahm und Calvados unter die Creme ziehen, zugedeckt kuehl stellen.

Servieren: Creme mit Mandelblaettchen verzieren. Apfeljalousien mit Puderzucker bestaeuben, dazu servieren.

Hinweis: 'vors Kochen bringen' heisst, bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Wird die Creme zu wenig erwaermt, bleibt sie duenn.