

Rezept 056 : Apfelcremeschnitten

Zutaten :

2 Pkg. Blätterteig
Marmelade (z.B. : Marille)
1 Pkg. Biskotten
2 Pkg. Vanillepudding
1 Liter Milch
Äpfel - je nach Größe und wie viel man will, ca. 5 – 6 Stk.
Zucker und Zimt

Zubereitung :

Einen Blätterteig gleich mit dem Papier auf das Backblech legen, überstehendes Papier abschneiden
mit Marmelade bestreichen

dicht mit Biskotten belegen

einen Pudding mit dem Liter Milch kochen (4 Löffel Zucker dazugeben)

den heißen Pudding auf die Biskotten gleichmäßig verteilen

Äpfel raspeln, mit Zucker und Zimt abmischen und auf den Pudding geben

Den Zweiten Blätterteig (jetzt ohne Papier !) drauf legen, ein paar Mal mit einer Gabel einstechen
und backen (ca. 180°C), bis er eine schöne hellbraune Farbe bekommt (ca. 12 bis 15 Minuten).

Wird sehr saftig !