

# Süesse Apfelfeuchlein



1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und in 8 Rechtecke teilen.
3. Die Rechtecke in die Minikuchenform setzen. Mittig jeweils 1 Apfelmus setzen. Die Apfelwürfel verteilen. Die Kanten einschlagen.
4. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren. Die Teigländer damit bestreichen.
5. Im Backofen auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten goldbraun backen.

## Zutaten:

- 1 Rolle Blätterteig (40x24 cm) aus dem Kühlregal
- 12 EL Apfelmus
- 3 Äpfel, gewürfelt
- 1 Eigelb zum Bestreichen

## Benötigtes

## Material

Minikuchenform

## Zubereitungszeit

10 Minuten Vorbereitung

20 Minuten Backzeit