



Apfel-Bonaparte Jalousien

Zubereiten: ca. 25 Minuten
Backen: ca. 15 Minuten

Für 16 Stück

Zutaten

2	rechteckige, ausgewallte Blätterteige
1	Ei, verquirlt
3EL	scharfer Senf
2	grosse, rotschalige Äpfel
1/2	Zitrone
250g	Bonaparte
60g	grob gehackte Baumnüsse
2EL	flüssiger Honig
	Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben



Anweisung

1. Äpfel in feine Scheiben schneiden und in Schale geben. Zitrone darüber auspressen und vermischen. Bonaparte in feine, kleine Scheiben schneiden
2. Blätterteig entrollen, direkt auf dem Papier in je ca. 8 Rechtecke schneiden. Auf Backblech geben. Auf allen Teigstücken ein ca. 1.5cm dicken Rand mit Eigelb bestreichen. Teigmitten mit Senf bestreichen.
3. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Äpfel und Brie auf Teigstücke verteilen, Nüsse darüberstreuen. Für 12-15 Minuten backen. Honig darüberträufeln mit Gewürzen verfeinern.