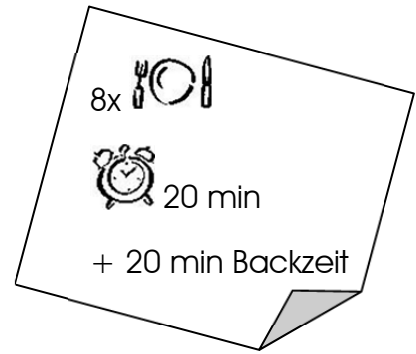
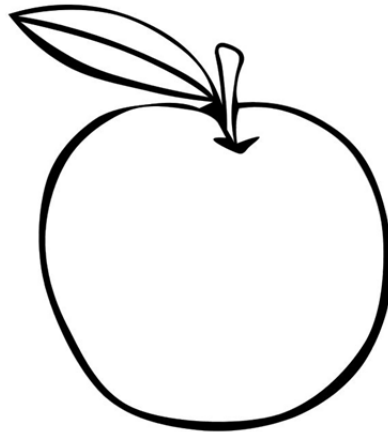


# „Apfelpackerl“



## Zutaten

- ca. 300 g Äpfel
- ½ Zitrone
- Rosinen
- 1 Pkg. Blätterteig



## Vorbereitung

*Backrohr vorheizen!*

## Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise
Äpfel	waschen, ausschneiden, vierteln, Kerngehäuse wegschneiden	Kl. Messer  du brauchst die Äpfel NICHT ganz schälen
Apfelvierteln	blättrig schneiden	Messer, Brett
Zitrone	auspressen über die Äpfel geben	Zitronenpresse
Rosinen, Zimt	Fülle verfeinern	
Blätterteig	ausrollen in 8 Vierecke schneiden	GLEICH groß
	Apfelfülle auf die Vierecke verteilen	
	Ecken einschlagen	zusammendrücken
	bei 180° (Heißluft) ca. 20 Minuten Backen	Blech, Backpapier
	servieren	