Schnelles Dessert mit Apfel und Käse



Mit wenigen Zutaten und Handgriffen ist dieses superleckere Dessert gezaubert. Die ungewöhnliche Kombination schmeckt einfach fantastisch! Wer keinen Blauschimmelkäse mag, kann auch Brie, Camembert oder anderen Weichkäse verwenden.

6 Stück

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 1 Packung Blätterteig (TK oder aus dem Kühlregal)
2. 1-2 Äpfel (bei mir Braeburn aus Südtirol)
3. 1 Ei zum Bestreichen des Blätterteigs
4. 1 Packung Weichkäse nach Geschmack (hier herzhafter Blauschimmel-Käse)
5. Balsamico-Creme
6. Einige frische Basilikumblätter

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- /Unterhitze vorheizen.
2. 6 Kreise mit ca. 13 cm Durchmesser ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Jetzt jeden Kreis vom Rand aus 0,5 cm ein- aber nicht durchschneiden. Die inneren Kreise mit einer Gabel mehrfach einstechen.
3. Das Ei verquirlen und den Teig komplett damit bestreichen.
4. Die Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In ganz feine Scheiben schneiden und nach Wunsch auf dem Teig verteilen. Dabei die Ränder freilassen.
5. Backzeit: 20-22 Minuten
6. Anschließend die Törtchen auf ein Küchengitter stellen.
7. Sechs nicht zu dicke Stücke Käse abschneiden und auf jeweils ein Stück auf die noch heißen Apfeltörtchen legen.
8. Mit Balsamico-Creme beträufeln und mit einigen Basilikum-Blättern garnieren.
9. Lauwarm servieren.
10. Die Törtchen schmecken aber auch kalt und am nächsten Tag noch super.