

# Apfel-Marzipan-Dessert

Ein fruchtiges Dessert mit Äpfeln im Blätterteig

etwa 8 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für die Glas-Backschale  
(etwa 30 x 26 cm, innen):**

### Blätterteig:

225 g tiefgekühlter Blätterteig (3 rechteckige Scheiben)

### Belag:

25 g Walnüsse  
1 Apfel (200 g)  
etwa 2 EL Zitronensaft  
100 g Dr. Oetker Lübecker  
Marzipan-Rohmasse  
3 EL Orangenmarmelade  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon  
Vanille-Zucker

### Außerdem:

250 ml Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Soße

## 1 Vorbereiten:

Blätterteigscheiben nach Packungsanleitung auftauen lassen. Walnüsse grob hacken. Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

## 2 Zubereiten:

Blätterteigplatten auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche legen. Jedes Blätterteigrechteck (18,5 x 10 cm) dritteln (etwa 6 x 10 cm), 8 Rechtecke auf die Glas-Backschale legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das übrige Rechteck für die Deko in 1 cm breite Streifen schneiden und ebenfalls auf die Glas-Backschale legen.



**3 Belag:**

Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Rechteck (32 x 8 cm) ausrollen und in 8 kleine Rechtecke (4 x 8 cm) schneiden. Je 1 Teelöffel Marmelade auf ein Blätterteigrechteck streichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Anschließend je 1 Marzipanstreifen mittig auf die Blätterteigrechtecke legen und leicht andrücken. Die Marzipanstreifen mit dem Vanille-Zucker bestreuen und mit den Apfelspalten belegen. Die Walnüsse über die Äpfel streuen. Die Glas-Backschale auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Das Dessert mit den Blätterteigstreifen dekorativ verzieren und noch warm in der Glas-Backschale servieren. Dazu die Bourbon-Vanille-Soße reichen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Dessert auch am Morgen vor der Feier, bis auf die Apfelspalten belegt, zubereiten, in den Kühlschrank stellen und je nach Bedarf in den Backofen schieben, backen und frisch servieren.
- Die Glas-Backschale eignet sich besonders gut, um das Apfel-Marzipan-Dessert zuzubereiten, zum Transportieren und dekorativ auf der Adventstafel zu servieren.
- Lecker schmeckt auch je 1 Kugel Vanille- oder Walnusseis zu dem Dessert.

