


Liebesbriefe

 30 Min. + 15 Min. backen

Ergibt 6 Stück

- 3 **Äpfel** (z. B. Braeburn)
- 2 EL **gemahlene Haselnüsse**
- 3 EL **Aprikosenkonfitüre**
- 1 EL **Zitronensaft**

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Äpfel an der Röstiraffel grob reiben, Nüsse, Konfitüre und Zitronensaft daruntermischen.

- 1 **ausgewallter Blätterteig** (ca. 25 x 45 cm)
- 1 **Ei**
- 2 EL **Hagelzucker**

Blätterteig entrollen, ca. 7 cm Teig von der Länge her wegschneiden, beiseite legen. Teig in 6 Quadrate schneiden. Apfelfüllung auf die Teigmitten verteilen. Teigecken in die Mitte legen, gut andrücken, mit dem Backpapier auf ein Blech ziehen. Aus dem beiseite gelegten Teigstreifen 6 Herzen (je ca. 5 cm Ø) ausstechen. Ei verklopfen, Teigpäckli damit bestreichen, ausgestochene Herzen auf die Teigmitten kleben, etwas andrücken, Herzen mit Ei bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen.

Backen: ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter etwas abkühlen.

Tipps: Schmecken frisch am besten. Lassen sich ungebacken tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat. Tiefgekühlt mit Ei bestreichen, backen.

Stück: 307 kcal, F 15g, Kh 37g, E 5g