



Minor-Marroni-Päckli

- 200 g Marroni-Püree (tiefgekühlt) aufgetaut
- 3 Stk. kleine Äpfel z.B. Boskoop
- 18 Stk. Minor Minis
- 1 Stk. ausgewallter Blätterteig ca. 25x42 cm
- 1 Stk. Ei

Äpfel entkernen und quer halbieren, Marroni-Püree auf Apfelhälften verteilen, glatt streichen und je 3 Minor Minis drauflegen. Teig in 6 Quadrate schneiden. Aus dem restlichen Teig 6 beliebige Formen als Verschluss ausstechen, beiseite legen. Apfelhälften auf die Mitte der Teigquadrate setzen. Teigecken auf die Füllung legen, etwas andrücken. Beiseite gelegte Formen auf die Verschlussstelle legen, leicht andrücken. Päckli mit Ei bestreichen. Backen: ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Tipp: Die Minor-Marroni-Päckli schmecken lauwarm am besten.

En Guetä

