

Apfel-Eierlikör-Stern

Zutaten

1 Rolle Fertigblätterteig aus dem Kühlregal
ca. 100 g Apfelmus
2 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 TL Zucker
1 TL Zimt

Deko:

Puderzucker
Sahne
evtl. Speisefarbe oder Zucker-Streudeko



Zubereitung

Fertigen Blätterteig auf Backpapier auslegen und mit dem Apfelmus sowie dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen. Danach Zimt und Zucker darüber streuen.

Den Blätterteig der Länge nach aufrollen, so dass eine lange Rolle entsteht. Die Rolle zu einem Kreis formen und die Enden miteinander verbinden, so gut es geht.

In gleichmäßigen Abständen die Ränder der Rolle von außen nach innen einschneiden – NICHT durchschneiden. Dabei ist es wichtig, dass eine gerade Anzahl an Schnitten entsteht. Hat man dies gemacht, hat man einzelne, halblose Teigstücke. Nun klappt man jedes zweite Teigstück nach innen – so, dass ein einfaches Muster entsteht.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Das Ganze wird anschließend auf 200 °C Ober-/Unterhitze für ca. 20 Minuten gebacken.

Wenn der Stern goldgelb ist, kann dieser aus dem Backofen entnommen werden - kurz auskühlen lassen und nach Belieben dekorieren - z.B. mit Puderzucker, Sahne und Speisefarbe, etc....

Der Blätterteigstern reicht für ca. 2 Personen.

[Link zum Rezept: Apfel-Eierlikör-Stern](#)