

# Desserts:

## Apfeljalousie mit Birnenschnitzen und Vanillesauce

### Zubereitung Apfeljalousie

- ▷ Blätterteig längs falten und wieder aufklappen.
- ▷ Eine Längsseite bis zur entstandenen Falte umlegen, sodass eine Hälfte des Teiges wiederum halbiert ist.
- ▷ Nun ein kleines Messer auf der doppellagigen Hälfte 1 cm vom Rand und 1,5 cm von der Mitte entfernt ansetzen und bis zur Falte einschneiden.
- ▷ Auf der ganzen Breite in einem Abstand von 1 cm wiederholen.
- ▷ Anschliessend den Teig wieder aufklappen (auf der einen Hälfte ist ein lamellenartiges Muster entstanden) und beiseite stellen.
- ▷ 0,55 dl Milch mit 15 g Cremepulver in eine Schüssel geben und mit einem Schwingbesen glatt rühren.
- ▷ 0,70 dl Milch und 30 g Zucker in einer Saucenpfanne auf dem Herd aufkochen.
- ▷ Vom Herd nehmen und zum angerührten Cremepulver geben.
- ▷ Gut mischen, alles zurück in die Saucenpfanne geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Umrühren erhitzen, bis die Creme fest wird.
- ▷ Vom Herd nehmen, auskühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.
- ▷ Süssmost, 15 g Zucker, Vanille- und Zimtstängel in eine Saucenpfanne geben und auf dem Herd aufkochen lassen.
- ▷ Die Apfelschnitze zugeben und während ca. 3 Minuten weich kochen.
- ▷ Vom Herd nehmen und durch ein Sieb abschütten.
- ▷ Dabei den Saft auffangen, Zimt- und Vanillestängel wieder zugeben und bereithalten für die Birnenschnitze. Die Apfelschnitze ebenfalls beiseite stellen.
- ▷ Nun die vorbereitete Creme mit einem Spritzsack auf eine Blätterteighälfte dressieren. Dabei rundum einen Rand von 1,5 cm frei lassen.
- ▷ Die Apfelschnitze auf die Creme legen und die Ränder mit Wasser bepinseln.
- ▷ Die zweite Blätterteighälfte mit dem Lamellenmuster bündig über das belegte Blätterteigstück legen und den Rand mit einer Gabel festdrücken.
- ▷ Die Jalousie mit dem verquirlten Ei bestreichen und auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen.

- ▷ Während 10 Minuten bei 220 °C Heissluft mit Beschwadern backen. Anschliessend 10 Minuten bei 220 °C Heissluft fertig backen und herausnehmen.

### Zubereitung Birnenschnitze

- ▷ Den Apfelfond in einer Saucenpfanne auf dem Herd aufkochen und anschliessend die Birnenschnitze darin während ca. 3 Minuten weich kochen.
- ▷ Vom Herd nehmen und durch ein Sieb passieren. Zimt- und Vanillestängel entfernen.
- ▷ Die Birnenschnitze bereithalten (der Fond kann anderweitig verwendet werden).

### Zubereitung Vanillesauce

- ▷ 1,5 dl Rahm und einen Viertel Vanillestängel in eine Saucenpfanne geben und auf dem Herd aufkochen.
- ▷ 2 Eigelb mit 30 g Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Schwingbesen gut verrühren.
- ▷ Den heissen Rahm vom Herd nehmen und langsam in die Masse einrühren.
- ▷ Durch ein Sieb passieren und zurück in die Saucenpfanne geben.
- ▷ Auf dem Herd bei schwacher Hitze und unter ständigem Umrühren während 10 Minuten köcheln lassen.
- ▷ Vom Herd nehmen, vollständig auskühlen lassen und beiseite stellen.

### Anrichten

- ▷ Die Apfeljalousie mit einem Brotmesser in 8 Stücke schneiden und je 2 Stück pro Teller auf einer Seite anrichten.
- ▷ Auf der anderen Seite der Teller die Birnenschnitze verteilen.
- ▷ Die Apfeljalousie mit der Vanillesauce umgeben.

### Garstufen Apfeljalousie

mit Vorheizen – Auflage 2

|            |                                  |
|------------|----------------------------------|
| 10 Minuten | 220 °C Heissluft mit Beschwadern |
| 10 Minuten | 220 °C Heissluft                 |

### Zutaten Apfeljalousie

|         |                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------|
| 150 g   | Blätterteig, rechteckig ausgewallt (24 x 37 cm), längs halbiert |
| 1       | Apfel, geschält, Gehäuse entfernt, in Schnitze geschnitten      |
| 3 dl    | Süssmost                                                        |
| 45 g    | Zucker                                                          |
| 1/2     | Zimtstängel                                                     |
| 1/2     | Vanillestängel                                                  |
| 1,25 dl | Milch                                                           |
| 15 g    | Cremepulver                                                     |
| 1       | Ei, verquirlt                                                   |

### Zutaten Birnenschnitze

|   |                                                             |
|---|-------------------------------------------------------------|
| 2 | Birnen, geschält, Gehäuse entfernt, in Schnitze geschnitten |
|   | entstandener Saft von den Apfelschnitzen                    |

### Zutaten Vanillesauce

|        |                |
|--------|----------------|
| 1,5 dl | Rahm           |
| 1/4    | Vanillestängel |
| 2      | Eigelb         |
| 30 g   | Zucker         |