



GUILTY PLEASURE Rezepte





Pink Lady® Apfel mit Haselnusscreme-Profiterol Bronzefenchel und Butterscotch Ganache

Hannes Radeck @hannes_radeck

"Die subtile Aromenkombination bietet ein einzigartiges Aromaerlebnis und macht dieses Gericht ultralecker und Gourmet mit überraschenden Nuancen."



Zutaten

Tarte Boden:

- 150 gr. Mehl 405
- 75 gr. Zucker
- 75 gr. weiche Butter
- 20 gr. Eigelb
- 1 Ei. Wasser

Bronzefenchel Sponge:

- 120 gr. Milch
- 50 gr. Mehl
- 60 gr. Zucker
- 2 Eigelb
- 4 Vollei
- 100 gr. Bronzefenchel

Haselnuss Crème :

- 250 gr. Milch
- 250 gr. Sahne
- 75 gr. Eigelb
- 50 gr. Speisestärke
- 200 gr. Haselnuss Nougat
- Salz, Ahornsirup

Pink Lady® Perlen:

- 1 Pink Lady Apfel
- 40 gr. Kirschblütensirup
- 15 gr. Limettensaft

Profiterol (ergibt circa 14 Portionen) :

- 75 gr. Milch
- 75 gr. Wasser
- 110 gr. Butter
- 3 gr. Zucker
- 1 gr. Salz
- 110 gr. Mehl
- 4 Vollei



Butterscotch - Ganache:

- 100 gr. Zucker
- 40 gr. Butter
- 25 gr. Scotch
- 150 gr. Kokosmark
- 200 gr. Weiße Kuvertüre
- 2 gr. Salz

Zubereitung

1. Pink Lady® Apfel Sphäre

Apfelsaft mit der Vanilleschote aufkochen. Den 1/2 Pink Lady Apfel in feine Würfel schneiden. Den Apfelsaft leicht mit Xanthan andicken und die Apfelwürfel unterheben. In Kugel formen füllen und 12 h einfrieren. Zur fertigstellung mit dem Vegetarischen Gelatine - Überzug überziehen.

2. Tarte Boden

Teig herstellen. 2h ruhen lassen und Tarte Boden herstellen.

3. Bronzefenchel Sponge

Alles zusammen glatt mixen, passieren. In eine iSi Flasche füllen (2 Kapseln) und mithilfe von Pappbechern in der Mikrowelle backen. (Volle Wattzahl - 45 sekunden).

4. Haselnuss Crème

Milch & Sahne aufkochen und die angerührte Stärke hinzufügen, solange kochen bis es andickt. Zum Eigelb geben und zur Rose abziehen. Passieren. Alles warm zum Haselnuss Nougat geben und emulgieren. 3h kalt stellen (abgedeckt) und anschließend nochmal kräftig durchrühren.

5. Pink Lady® Perlen

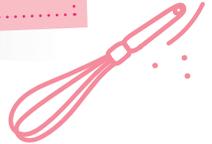
Apfel Perlen ausstechen und mit Kirschblüte & Limettensaft vakuumieren.

6. Profiterol (ergibt circa 14 Portionen)

Milch & Wasser zusammen mit der Butter und dem Salz/Zucker aufkochen. Mehl in einem Sturz dazugeben und einen Brandteig herstellen. Den noch warmen Brandteig in einer Küchenmaschine mit dem Ei verrühren. Auf eine Silpatmatte spritzen (circa 25 gr.) Bei 160° circa 14 Minuten backen. (Ofentür geschlossen halten).

7. Pink Chefs Tipp

Aus dem Zucker einen hellen Karamell herstellen, anschließend die Butter und danach den Scotch dazugeben. Danach das Kokosmark und Salz hinzufügen und warm über die Kuvertüre gießen. Mit einem Stabmixer emulgieren und 4h kalt stellen. Die Butterscotch - Ganache zusätzlich zu der Haselnuss - Crème zur Füllung der Profiterols verwenden.



Pink Lady® Apfel - Galette

mit Whiskey-Karamell-Sauce



Aisling Larkin @aisling_larkin

"Dieses Rezept ist meine moderne Interpretation einer klassischen Apfeltarte. Mehr als köstlich und unglaublich einfach - ohne viel Aufwand!!"



Zubereitung

Apfel-Galette

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Teig auf einem quadratischen Stück Backpapier ausrollen. Mit einem großen Teller (bis zu 30 cm Durchmesser) einen Kreis aus dem Teig ausschneiden.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in einer Schüssel mit Mehl, Zucker und Vanille vermengen..
3. Die Apfelmischung so in die Mitte des Teiges platzieren, dass dabei rundherum ein Rand von 6 cm frei bleibt.
4. Die Butterwürfel auf der Mischung verteilen.
5. Den freigelassenen Rand über die Füllung falten, sodass er überlappt und dadurch eine Falten-Struktur bekommt.
6. Mit Ei bestreichen und mit dem Zucker sowie den Mandelblättchen bestreuen.
7. Die Apfel-Galette für 15 Minuten bei 200°C backen, dann den Ofen auf 180°C zurückdrehen und die Galette für weitere 35 Minuten backen.
8. Die Galette abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Whiskey-Karamell-Sauce und etwas Eiscreme servieren.

Whiskey-Karamell-Sauce

1. Das Wasser und den Zucker in einem großen Kochtopf erhitzen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
2. Die Flüssigkeit nicht umrühren, sondern im Topf schwenken, bis sie eine helle Bernsteinfarbe annimmt. Vom Herd nehmen, die Butter hinzufügen und mit dem Schneebesen verrühren.
3. Den Whiskey, die Sahne und das Salz dazugeben. Die Sauce weiter verrühren, bis sie glatt und gleichmäßig ist, auch wenn sie dabei etwas dampft und brodelt. In einem sterilisierten Glasgefäß aufbewahren.

Zutaten

Apfel-Galette :

- 1 Rolle backfertiger Mürbeteig oder Blätterteig
- 4 Pink Lady Äpfel
- 1 TL Vanillepulver
- 2 EL Mehl
- 50g Zucker
- 50g Butter
- 1 Ei
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Handvoll Mandelblättchen



Whiskey-Karamell-Sauce

- 100g Zucker
- 60 ml Wasser
- 45g Butter
- 30 ml Sahne
- 30 ml Irischer Whiskey
- 1/2 TL Meersalz





Clafoutis mit Pink Lady® Äpfeln

Ein traditionelles Rezept aus Großmutter's Zeiten neu interpretiert

Sophie Charlier @tomatecrise_be

"Meine Großmutter ist mein kulinarisches Vorbild. Bei ihr gab es immer etwas Süßes zum Kaffee oder als Nachmittagsnack, zum Beispiel ein Apfel-Clafoutis!"

Zubereitung

1. Clafoutis mit Apfel

Apfelhälften in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.

Den Zucker und die Eier kräftig verrühren. Dann das Mehl einrühren. Nach und nach die Milch hinzugießen, dann die Pistazien dazugeben.

Ein Stück Backpapier in eine rechteckige Form legen oder die Form mit Butter einfetten und etwas Mehl bestäuben.

Die Mischung in der Form verteilen und darauf die Apfelscheiben überlappend anordnen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C 40 Minuten lang backen.

Warm oder kalt servieren.

2. Pink Chefs Tipp

Einige Hibiskusblüten in lauwarmem Wasser aufweichen. Die Äpfel für ein paar Stunden zu den Blüten ins Wasser hineinlegen, damit sie rosa werden.

Keine Hibiskusblüten da? Das Einfärben funktioniert auch mit Rote-Bete-Saft :-)

Zutaten

- 30g Mehl
- 30g Zucker
- 3 Eier
- 50 cl Milch
- 6 Pink Lady Äpfel
- Grob gemahlene Pistazien (optional)
- Backpapier



Windbeutel mit Pink Lady® Apfelfüllung



María José Martínez @maria_jose_fire

"Die Füllung aus Pink Lady® Äpfeln ist zart und frisch, der Teig sorgt für eine feine und knackige Kruste und der Honig verleiht dem Windbeutel eine süße und kräftige Note. Diese Leckerei macht süchtig und schon beim Anblick möchte man sie sofort vernaschen und noch 100 weitere essen!"



Zubereitung



1. Den Teig

Das Wasser mit dem Salz, dem Zucker und der Butter erhitzen. Zum Kochen bringen und dann das Mehl hinzufügen. So lange verrühren, bis sich der Teig von den Rändern löst. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen und dann die Eier nach und nach hinzufügen. Der Teig ist nun glatt und kann in einem Spritzbeutel in den Kühlschrank gestellt werden. Die Windbeutel im Ofen bei 180 °C 14-18 Minuten lang backen und dabei jeweils eine Craquelin (dünne Gebäckschicht) auf jeden Windbeutel legen. Den Backofen während der Backzeit nicht öffnen!

2. Die Craquelin

Die Butter leicht erwärmen, bis sie weich wird, und dann mit den anderen Zutaten vermischen. Den Teig sehr dünn ausrollen. Tipp: Um die Scheiben sauber auszuschneiden, den ausgerollten Teig einfrieren. Die Scheiben schneiden. Beiseite stellen.

3. Die Pink Lady® Apfelfüllung

Die Butter in einem Topf zerlassen und die gewürfelten Äpfel (geschält oder ungeschält) hinzufügen. Anschließend goldbraun werden lassen und den Rum und einige Tropfen Zitrone nach Geschmack hinzufügen. Den Zucker dazugeben. Im Thermomix® mixen. In einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

4. Die Vanillecreme

75 g / 7 cl Milch mit Vanille aufgießen und ziehen lassen. In einer Schüssel alle Zutaten mit der restlichen Milch gut verrühren. Dann mit der aufgegossenen Milch vermischen. Durch ein Sieb streichen und bei mittlerer Hitze erhitzen, bis die Mischung eindickt. Im Kühlschrank (mit Frischhaltefolie abgedeckt) aufbewahren, abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

5. Präsentation

Den Windbeutel mit der Pink Lady® Apfelfüllung befüllen. Die Windbeutel mit kleinen Klecksen Vanillecreme verzieren. Mit Honig bestreichen.

Zutaten

Den Teig:

- 150 g / 15 cl water
- 60 g boter
- 5 g zout
- 7 g suiker
- 200 g bloem
- 6 grote eieren



Die Craquelin:

- 100 g bloem
- 100 g suiker
- 100 g boter

Die Pink Lady® Apfelfüllung:

- 2 Pink Lady® appels
- 20 g / 2 cl rum
- 100 g boter
- 100 g suiker

Die Vanillecreme:

- 200 g / 19 cl koemelk
- 40 g eierdooier
- 75 g suiker
- ¼ van een bourbon vanillestokje
- 30 g maizena



Milchreis mit Pink Lady® Äpfeln

Simone Zanoni @chefzanoni_simone

"Ich füge meinem Rezept immer Blütenpollen hinzu, um es noch außergewöhnlicher und köstlicher zu machen! Das funktioniert übrigens auch mit Karamell, das man leicht zu Hause herstellen kann."



Zubereitung

1. Milchreis

Die Milch erhitzen. Den Reis (der vorher unter kaltem Wasser abgespült wurde), die 1,5 Vanilleschoten und den Honig hinzufügen. Bei niedriger Hitze 12 Minuten lang kochen. Die Pink Lady® Äpfel in 4 mm große Würfel schneiden, hinzufügen und weitere 2 Minuten kochen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, bis es einer Crème anglaise ähnelt.

2. Schnelles Zitronenkompott

Eine ganze Zitrone (mit Schale) in kleine Würfel schneiden, 3 EL Zucker, 200 ml Wasser und eine halbe Vanilleschote hinzufügen und bei niedriger Hitze kochen. Sobald die Zitrone weich ist, mit einem Mörser zerkleinern oder in einer Küchenmaschine pürieren.

3. Dekoration

Den Milchreis wie ein Risotto auf einem großen Teller anrichten. Ein paar Kleckse Zitronenkompott dazugeben. Die Pink Lady® Apfeljulienne und den Blütenstaub nach Geschmack hinzugeben, als wäre es Parmesankäse. Anschließend die Schale einer Zitrone hinzufügen.

Zutaten

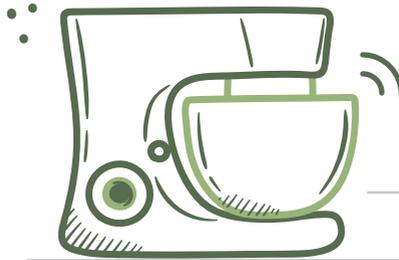
- 3 Pink Lady® Äpfel
- 50g Honig
- 100g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 1l unbehandelte Vollmilch (wenn möglich)
- 150g Reis
- 2 Eigelb von Bio-Eiern

Schnelles Zitronenkompott:

- 3 Esslöffel Zucker
- 0,5 Vanilleschote
- 2 Bio-Zitronen

Dekoration:

- 20g Blütenpollen



Pochiertes Ei auf einem Bett aus Tropea-Zwiebeln und karamellisierten Pink Lady® Äpfeln



Azzurra Gasperini @Azzuchef

"Ich liebe dieses Rezept, denn es ist einfach zuzubereiten, beeindruckend und wirklich köstlich!"

Zubereitung



1. Die Zwiebel in einer beschichteten Pfanne in etwas Olivenöl anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Pink Lady® Äpfel, den braunen Zucker und 3 bis 4 Esslöffel Wasser hinzufügen. Etwa 5 Minuten kochen und stehen lassen.
2. In einem hohen Topf mit Essig gesäuertes Wasser zum Kochen bringen (die Menge des Essigs sollte 10% der Wassermenge betragen).
3. Bereitlegen: einen Schneebeesen, einen Schaumlöffel, eine Schüssel mit kaltem Wasser und einen mit Papiertüchern ausgelegten Teller.
4. Breek het ei in een kommetje. Wanneer het azijnwater kookt, zet u het vuur lager en creëert u met de garde een draaikolk. Zodra die gevormd is, giet u het ei voorzichtig in het midden van de draaikolk. Op die manier zal het eiwit zich om de dooier wikkelen.
5. Wacht tot het eiwit echt wit is geworden, dit duurt ongeveer 2 minuten, til het ei dan met een schuimspaan heel voorzichtig op en leg het in de kom met koud water. Dit stopt het kookproces en voorkomt dat de dooier van binnen kookt. Til het ei weer op met een schuimspaan en leg op het bord met keukenpapier.
6. Schep de Tropea ui en de Pink Lady® appels die u apart heeft gelegd op een bord en leg het gepocheerde ei er voorzichtig op.
7. Voeg vervolgens het Maldon-zout met de Oost-Indische kers, zwarte peper en een scheutje extra vierge olijfolie toe.
8. Snijd het ei vlak voor het opdienen doormidden, zodat de dooier naar buiten komt en er een «wow-effect» ontstaat! De contrasterende kleuren en smaken zullen u verbazen!

Zutaten

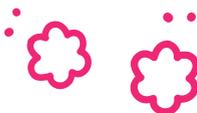
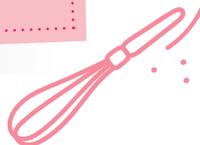
- 1 Tropea Zwiebel
- 2 Pink Lady® Äpfel
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Ei
- Weißweinessig
- Maldon Meersalz mit Kapuzinerkresseblüten
- Pfeffer
- Extra natives Olivenöl



Mini Apfel-Käsekuchen Pink Lady®

Laurence Bemelmans
@ascookedbyginger

"Diese Mini-Käsekuchen mit Pink Lady® Äpfeln sind eine köstlich süße Sünde, um sich zu Beginn des neuen Jahres selbst zu verwöhnen!"



Zutaten

Voor de korst:

- 110 g petit beurre koekjes (of andere zandkoekjes)
- 50 g boter, gesmolten

Voor de crumble:

- 50 g bloem
- 40 g havervlokken
- 50 g lichtbruine suiker
- ½ tl kaneel
- 50 g boter, koud

Voor de cheesecake:

- 280 g roomkaas, op kamertemperatuur
- 90 g suiker
- 1 tl vanille extract
- 1 ei

Voor de appelvulling:

- 1,5-2 Pink Lady appels
- 2 tl sinaasappelsap
- 40 g lichtbruine suiker
- 1 tl kaneel
- 1 tl maïszetmeel



Zubereitung

1. Verwarm de oven voor op 170°C. Doe de petit beurre koekjes in de mixer en mix tot fijne kruimels. Giet er de gesmolten boter bij en meng goed. Neem er de muffinplaat bij en doe er 9 muffin papertjes in. Verdeel het petit beurre mengsel over de papertjes en druk goed aan met een theelepel. Bewaar in de koelkast.
2. Meng voor de crumble de droge ingrediënten. Breek de boter in stukjes en voeg toe. Kneed met je handen tot een crumble en bewaar in de koelkast.
3. Klop voor de cheesecakemengeling de roomkaas met de suiker tot één glad geheel (dit gaat het gemakkelijkst met de elektrische garde). Voeg de vanille en het ei toe en meng opnieuw.
4. Schil de appels en snijd in kleine blokjes. Meng met het sinaasappelsap, de suiker en kaneel. Voeg als laatste het maïszetmeel toe en meng goed.
5. Verdeel het cheesecakemengsel over de petit beurrekorst en verdeel er vervolgens de appeltjes over. Druk lichtjes aan en verdeel als laatste de crumble over de appelblokjes. Druk opnieuw zachtjes aan en bak 35 minuten.
6. Laat volledig afkoelen in de vorm en zet het geheel dan minstens een viertal uur in de koelkast. Haal uit de vorm, verwijder de muffinpapertjes en serveer!



Pink Lady® Apfelcrostata



Saskia Balmaekers @blogciaotutti

« Als Liebhaberin Italiens und meiner Heimat Limburg finde ich, dass die köstliche Crostata die perfekte Kombination von leckeren lokalen Kuchen und italienischen Dolci ist! »



Zubereitung



1. Die Butter mit dem Streuzucker, dem Vanillezucker, dem Zimtzucker, der geriebenen Zitronenschale und einer Prise Salz in einem elektrischen Mixer oder einer Küchenmaschine vermengen. Das Ei und die Eigelbe nach und nach hinzufügen und so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht.
2. Mehl, Mandelmehl und Backpulver hinzufügen und gut vermischen. Den Teig mit den Händen zu einer festen Kugel kneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 40 Minuten in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Tortenform mit 30 cm Durchmesser (anstelle einer richtigen Tortenform kann auch eine Kuchen- oder Quicheform verwendet werden) mit Butter einfetten und leicht mit Mehl bestäuben.
4. Zwei Drittel des Teigs mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 4 mm ausrollen. Die Form mit dem Teig auslegen und an den Seiten festdrücken. Den überschüssigen Teig entfernen und mit den Zinken einer Gabel Löcher in den Boden stechen. Danach die Form in den Kühlschrank stellen.
5. Die Pink Lady Äpfel schälen, in Viertel schneiden und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke in kleine Stücke oder dünne Scheiben schneiden. Dann die Apfelstücke mit der Aprikosenkonfitüre, dem Zitronensaft und dem Zucker vermischen und grob gehackte Walnüsse hinzufügen (optional). Die Apfelmischung auf dem Teigboden verteilen.
6. Den restlichen Teig auf eine Dicke von 4 mm ausrollen. Den Teig in breite Streifen schneiden und diese wie einen Zopf über die Apfelfüllung legen. Die Ränder und die Oberseite des Teigs mit etwas Ei bestreichen.
7. Die Crostata für 40-45 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen. Danach muss sie zwei Stunden abkühlen, bevor sie aus der Form genommen werden kann. Vor dem Servieren mit Zimt oder Puderzucker bestreuen. Buon appetito!



Zutaten

Den Teig:

- 200g Mehl Typ 00
- 100g Mandelmehl (alternativ können auch geschälte Mandeln zu Pulver verarbeitet werden oder zusätzlich 100g mehr Mehl Typ 00 verwendet werden)
- 6g Backpulver
- 150g Butter (Raumtemperatur)
- 130g Kristallzucker
- 1 Päckchen (8g) Vanillezucker
- ein halber TL Zimtpulver oder Zimtzucker
- 1 mittelgroßes Ei und 2 Eigelb
- geriebene Schale einer Zitrone
- eine Prise Salz

Die Füllung:

- etwa 500g Pink Lady Äpfel
- gehackte Walnüsse (optional)
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Aprikosenmarmelade
- 25g Zucker

Dekoration:

zusätzliche Butter zum Einfetten und Mehl zum Bestäuben, 1 Ei, um den Teig damit zu bestreichen, Zimt oder Puderzucker





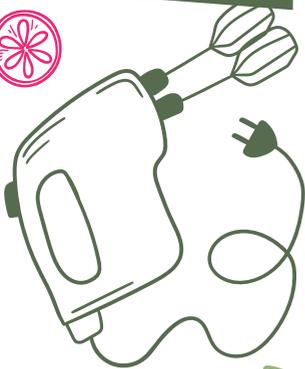
Karamellisierte Apfelröllchen Pink Lady®

Joana Costaroque
@joanacostaroque



Zutaten

- 175 g Butter
- 175 ml Milch
- 475 g Mehl
- 275 g Zucker
- 10 g Backhefe
- 1 TL Zimt
- 1,2 kg Pink Lady® Äpfel



Zubereitung

1. 275 ml Milch erhitzen und 50 g Butter hinzugeben, bis sie geschmolzen ist. Ein wenig abkühlen lassen.
2. 475 g Mehl mit 50 g Zucker mischen, 10 g Backhefe und 1 Teelöffel Zimt. In die Milch geben und gut verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Fläche kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. 1,2 kg @pinkladyeurope Äpfel schälen und würfeln. 75 g Butter und 150 g Zucker in einer großen Pfanne erhitzen, die Äpfel dazugeben und etwa 20 Minuten bei niedriger Hitze kochen, bis die Äpfel weich und karamellisiert sind. Die Mischung herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Den Teig zu einem Rechteck in Größe von etwa 30x40 cm ausrollen. Den gesamten Teig mit der karamellisierten Apfelfüllung bedecken.
5. Den Teig wie eine Biskuitrolle aufrollen. Dann in 12 Stücke schneiden. Die Stücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und weitere 40 Minuten gehen lassen. Anschließend im auf 180°C vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.
6. Für den Karamellüberzug 50 g Butter mit 75 g Zucker vermischen und goldgelb karamellisieren lassen. Dann die Milch hinzufügen und die Soße eindicken lassen. Beiseite stellen.
7. Die fertigen Röllchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen, dann die Karamellglasur auftragen.



Pink Lady® Hasselback-Äpfel

mit Zimtstreuseln



Susan Mogensen
@susliving



Zubereitung

1. Vier Äpfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und nach Hasselback Art dünne Scheiden anschneiden, ohne dabei die Apfelhälften ganz durchzuschneiden. Mit Butter bestreichen und 15-20 Min. bei 175 Grad im Ofen backen.

2. Zimtstreuseln

Die Äpfel mit den Streuseln bedecken und weitere 15-20 Minuten im 200 Grad heißen Ofen backen.

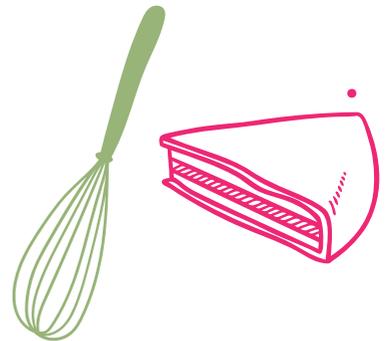
Die fertigen Äpfel mit Vanilleeis servieren.

Zutaten

• 4 Pink Lady®-Äpfel

Zimtstreuseln:

- 4 EL Haferflocken
- 4 EL Zucker
- 1 EL gemahlene Zimt
- 8 EL zerlassene Butter (ca. 50g)





Blätterteiggebäck mit Pink Lady® Apfel

Eiscreme und Apfelchips

Nina Hermansen
@niinis.se



Zutaten

- 1 Apfel für die Chips
- 1 Blätterteig
- Etwa 4 Pink Lady Äpfel
- 2 Messerspitzen frisch gemahlener Kardamom
- 2 Messerspitzen gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel Vanillezucker
- 2 Teelöffel Rohrzucker
- 1 Ei

Selbstgemachte Karamellsauce:

- 0,5 dl Sahne
- 0,5 dl Kristallzucker
- 0,5 dl leichter Sirup
- 1 Teelöffel Vanillezucker

Dazu servieren:

- Vanilleeis
- Puderzucker

Zubereitung

1. Den Ofen auf 110 Grad Umluft (oder 130 Grad Ober-/Unterhitze) einstellen. Die Zubereitung beginnt mit den Apfelchips. Den Apfel in dünne Scheiben schneiden, am besten mit einer Küchenhobel. Die Kerne aus dem Kerngehäuse des Apfels entfernen. Auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Apfelchips 30 Minuten lang im Backofen backen und zwischendurch einmal umdrehen.
2. Den Blätterteig ausrollen. Dann von der kürzeren Seite her in der Mitte falten, sodass zwei Schichten entstehen. Den Teig in 6 ungefähr quadratische Stücke schneiden.
3. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Auf jedes Stück Blätterteig ein paar Apfelscheiben legen. Mit frisch gemahlendem Kardamom (Tipp: die Kardamomsamen in einer Gewürzmühle mahlen), Zimt, Rohrzucker und Vanillezucker bestreuen. Das Ei verquirlen und die Ränder des Blätterteigs damit bestreichen. Etwa 20 Minuten im Ofen backen, bis die Ränder des Blätterteigs eine schöne goldbraune Farbe bekommen.
4. Die Karamellsauce kochen: Alle Zutaten, außer dem Vanillezucker, in einen Topf geben. Zum Kochen bringen und dann 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Anschließend den Vanillezucker einrühren.
5. Die Blätterteigtaschen nach dem Herausnehmen aus dem Ofen etwas abkühlen lassen. Eine große Kugel Eis hinzufügen, mit Puderzucker bestäuben, mit Karamellsoße beträufeln und mit einem Apfelchip garnieren. Essen und genießen!

