

## Lecker



### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und (je Variante) ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die süßen Upside-Down-Blätterteigschnitten Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse natürlich entfernen. 2 EL Pflanzenöl mit einem Backpinsel auf dem Backpapier verstreichen und acht Portionen mit 5 bis 6 Apfelscheiben auf dem Blech platzieren, jeweils 1 TL Honig darauf geben und alles mit Zimt bestäuben. Den Blätterteig ausrollen, in 8 gleich große Rechtecke schneiden und auf die Apfelportionen legen. Den Rand mit einer Gabel etwas andrücken, den Blätterteig mit dem restlichen Pflanzenöl einstreichen und mit 2 EL Puderzucker bestäuben. Die Blätterteigschnitten im vorgeheizten Backofen 18 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Schnitten umdrehen und mit dem übrigen Puderzucker bestäuben, alles mit Ricottakleckschen sowie gehackten Haselnüssen dekorieren und genießen.

Für die herzhaftere Pizza-Variante der Upside-Down-Blätterteigschnitten Zwiebeln abziehen, halbieren und klein würfeln. Zwiebelwürfel, Tomatenmark, 2 EL italienische Kräuter, Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit 2 EL Wasser zu einer Tomatensauce vermengen und abschmecken. 2 EL Pflanzenöl mit einem Backpinsel auf dem Backpapier verstreichen und acht Portionen geriebenen Käse auf das Blech streuen. Salamischeiben auseinanderzupfen und auf den Käse legen. Jeweils eine Portion der Tomatensauce darauf geben und den Blätterteig ausrollen. Diesen in 8 gleich große Rechtecke schneiden und auf die vorbereiteten Kleckse legen. Den Rand mit einer Gabel etwas andrücken und alles mit Pflanzenöl bestreichen. Die Blätterteigschnitten im vorgeheizten Backofen 18 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Schnitten umdrehen, den Mozzarella darüber auseinanderzupfen und mit den restlichen italienischen Kräutern bestreuen. Guten Appetit!

### ZUTATEN

#### Für jeweils 8 Stück

##### **Die süße Apfel-Variante:**

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 3 Äpfel
- 8 TL Honig
- 2 + 2 EL Puderzucker
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 4 EL Pflanzenöl
- 150 g Ricotta
- 2 EL geröstete, gehackte Haselnüsse

#### Für jeweils 8 Stück

##### **Die salzige Pizza-Variante:**

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 2 Zwiebeln
- 120 g Tomatenmark
- 2 EL + 1 TL italienische Kräuter, getrocknet
- 100 g geriebener Käse
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 4 EL Pflanzenöl
- 2 Kugeln Mozzarella
- 100 g Salami in Scheiben

### UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleine Schüssel, Backpinsel, Feinsieb