

Nussgipfel mit gekauften Blätterteig von Christoph Thomet

Mengen für 10 Personen

850 g Blätterteig	ausgerollt
50 g Aprikosenkonfi	Teig schneiden und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen
150 g Haselnüsse gemahlen	
40 g Zucker	alles in Schüssel geben
100 g Äpfel	fein dazu raffeln
0.5 Stück Zitronen	Schale dazureiben; Saft auspressen und dazugiessen
8 cl Rahm	zugeben, alles mischen. Füllung soll feucht, jedoch nicht flüssig sein; Gipfel formen und 15-20 Minuten bei 220 Grad backen
50 g Puderzucker	
5.0 cl Zitronensaft	
7.0 cl Wasser	mischen, heisse Gipfels damit glasieren