



## APFEL-ZIMT-CRACKER

### ZUTATEN FÜR 12 CRACKER

- > Filouteig (6 Blätter)
- > 1 Apfel
- > 1 EL Butter
- > 1 EL Apfel-Sirup (alternativ: Ahornsirup)
- > 1/2 TL Zimt
- > 1 EL brauner Zucker

### ZUBEREITUNG

- > Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- > Den Apfel entkernen und in dünne Scheiben hobeln.
- > Die Butter mit Zimt und Apfel-Sirup langsam erhitzen.
- > Backblech mit Backpapier auslegen. Das erste Blatt Filouteig darauf geben, mit der Buttermischung bestreichen und mit dem nächsten Blatt abdecken, bestreichen usw. Solange wiederholen, bis alle 6 Blätter auf dem Blech liegen.
- > Mit den Apfelscheiben belegen und braunem Zucker bestreuen.
- > Den Teig in zwölf Rechtecke schneiden und 10 Minuten im Ofen backen.
- > Warm oder kalt genießen.

### TIPP

- > Mit Vanilleeis servieren!

