

Nussgipfel mit gekauften Blätterteig von Christoph Thomet

Mengen für 13 Personen

1.11 kg Blätterteig	ausgerollt
65 g Aprikosenkonfi	Teig schneiden und mit Aprikosenkonfitüre bestreichen
195 g Haselnüsse gemahlen	
52 g Zucker	alles in Schüssel geben
130 g Äpfel	fein dazu raffeln
0.65 Stück Zitronen	Schale dazureiben; Saft auspressen und dazugiessen
1.04 dl Rahm	zugeben, alles mischen. Füllung soll feucht, jedoch nicht flüssig sein; Gipfel formen und 15-20 Minuten bei 220 Grad backen
65 g Puderzucker	
6.5 cl Zitronensaft	
9.1 cl Wasser	mischen, heisse Gipfels damit glasieren