



# Kasselerrücken in Blätterteig, mit Äpfeln und Backpflaumen gefüllt

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Rustikal, gut vorzubereiten, mit einer tollen Füllung

## Zutaten

- 800 - 1000 g ausgelöster, schierer Kasselerrücken / Rippenstück
- 250 g T. K. Blätterteig
- 125 g kernlose Kurpflaumen
- 1 saurer Apfel, in Spalten
- 1 - 2 Eigelb
- 1 El Senf
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Kasselerrücken zunächst in der Länge, zweimal einschneiden, gewissermaßen dritteln. Anschließend etwas klopfen / plattieren um eine möglichst große Fläche zu erhalten.

### Schritt3

Mit Senf einstreichen, salzen und pfeffern und die Backpflaumen und die Apfelspalten verteilen, stramm einrollen.

### Schritt4

Den Blätterteig auf einer gemehlten Arbeitsfläche auslegen, etwas dünner ausrollen und dem Kasseler anpassen.

## **Schritt5**

Ca. 2 cm überstehen lassen und mit den, mit 1 El Wasser verklapperten Eigelben, an den Rändern einstreichen.

## **Schritt6**

Die Blätterteigdecke darüber geben, seitlich gut andrücken und Alles noch einmal mit dem Eigelb gleichmäßig bepinseln. Mit einer Tischgabel kleine Löcher einstechen.

## **Schritt7**

(Damit beim Backen austretende Feuchtigkeit entweichen kann)

## **Schritt8**

Für 45 - 55 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben, goldbraun backen, aber das Kasseler keinesfalls übergaren, danach 2 - 3 min. ausruhen lassen.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Mit einem Säge oder Elektromesser in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

## **Schritt11**

Dazu passt ein süß - saurer Jägerkohl und ein zünftiger Sellerie - Kartoffelstampf.

**Rezeptart:** Schweinefleisch **Tags:** ausgefallen, einfach, gut vorzubereiten, preiswert, rustikal, tolle füllung

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasselerruecken-in-blaetterteig-mit-aepfeln-und-backpflaumen-gefüllt/>