

RECIPE

Karipap mit nutella®

Pfiffig

30 min



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

Für die Karipap:

- 6 Scheiben Weißbrot
- 1 roter Apfel
- Zitronensaft (zum einweichen)
- Wasser (zum einweichen)
- 10 g Haselnüsse
- 1 Ei
- Öl zum Anbraten
- 15g nutella® pro Karipap

Back-Utensilien:

- 1 Messer
- 1 Nudelholz
- 1 runde Ausstechform
- 1 Pfanne



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

- 1 Auf einer flachen Unterlage 6 Weißbrotscheiben in Quadrate schneiden, dabei die Kruste wegschneiden. Die Brotscheiben mit einem Nudelholz flach drücken und beiseitestellen.
- 2 Den geschälten Apfel in kleine Würfel schneiden und in Zitronensaft und Wasser einweichen.
- 3 Aus dem Brot mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen und die Apfelwürfel zusammen mit den Haselnüssen in die Mitte der Kreise geben.
- 4 Bestreiche die Ränder mit Ei. Falte das Karipap und drücke die Ränder mit dem Daumen zusammen, bis die Form vollständig versiegelt ist.
- 5 Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und die Karipap auf beiden Seiten goldbraun braten.
- 6 Auf einem Teller anrichten und vor dem Servieren mit nutella® beträufeln.

Hat's geschmeckt?

Teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept