

Apfeltaschen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

10 G	Butterschmalz
200 G	Äpfel (säuerlich)
50 G	Zucker
HALBEN TL	Zimt
200 G	Apfelsaft
20 G	Vanillepuddingpulver
15 G	Zitronensaft
1 PKG	Blätterteig
1	Ei zum Bestreichen

Zubereitung

1. Äpfel schälen und klein Würfeln.
2. In einer Pfanne das Butterschmalz schmelzen.
3. Die Apfelstücke darin kurz anbraten.
4. Zucker und Zimt hinzufügen, leicht karamellisieren lassen.
5. Mit Apfelsaft ablöschen und Zitronensaft dazugeben.
6. Etwa 5–7 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich, aber nicht matschig sind.
7. Vanillepuddingpulver mit 2–3 EL kaltem Wasser glattrühren, unter Rühren in die Apfelmasse geben.
8. Noch einmal aufkochen lassen, dann vollständig abkühlen lassen.
9. Den Blätterteig entrollen und einmal halbieren.
10. Danach in sechs gleichgroße Rechtecke teilen.
11. Jeweils 1–2 EL der Apfelmasse auf die Rechtecke setzen.
12. Die Ränder mit etwas verquirltem Ei bestreichen und die Taschen zusammenklappen.

Die Ränder gut andrücken (z. B. mit einer Gabel).

13. Die Apfeltaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
14. Mit dem restlichen Ei bestreichen.
15. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Heißluft)
ca. 20 Minuten goldbraun backen.
16. Nach dem Auskühlen optional mit Puderzucker bestäuben.