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.
- 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.
- 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.

