

Apfeltaschen mit Blätterteig

Die Apfeltaschen mit Blätterteig vereinen den süß-säuerlichen Geschmack von Äpfeln mit der knusprigen Textur von Blätterteig. Hier das einfache Rezept zum Nachbacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 26 min

Gesamtzeit: 56 min



Zutaten

2 Packungen	Blätterteig (a` 270 g, aus dem Kühlregal)
4 Stk.	Äpfel (ca. 700g)
70 g	Zucker
1 TL	Zimt
1 Stk.	Eiweiß
1 Stk.	Eidotter
2 EL	Schlagobers (Sahne)

Zubereitung

1. Für die **Apfeltaschen mit Blätterteig** die Blätterteigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen, bis sie weich genug zum Verarbeiten sind. A Die Äpfel waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke in eine Pfanne geben, Zucker und Zimt hinzufügen und etwa 8 Minuten bei geringer Hitze dünsten, bis die Äpfel weich sind, aber noch etwas Biss haben. Die Füllung anschließend abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Blätterteigrollen ausrollen und jeweils in 6 Rechtecke schneiden, um insgesamt 12 Teigstücke zu erhalten. Die Ränder der Teigstücke leicht mit Eiweiß bestreichen. Auf jedes Teig-Rechteck oben an der kurzen Seite etwa 2 EL Apfelfüllung geben und das gegenüberliegende Ende darüber klappen, um eine Tasche zu formen. Die Ränder fest mit einer Gabel zusammendrücken. Die Taschen auf das vorbereitete Backblech legen. Das Eidotter mit Schlagobers vermischen und die Taschen vorsichtig damit bestreichen. Mit einem scharfen Messer 3-4 kleine Einschnitte auf jede Tasche machen. Die Apfeltaschen etwa 18 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die Apfeltaschen leicht abkühlen lassen, nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben und direkt servieren.

Tipp

Diese köstlichen Apfeltaschen mit Blätterteig lassen sich auch hervorragend vorbereiten und einfrieren. Einfach die gefrorenen Apfeltaschen etwas antauen lassen und die Backzeit um etwa 10 Minuten verlängern, um sie frisch zuzubereiten. So hast du immer eine köstliche Leckerei zur Hand, wenn sich der Naschhunger meldet!