Apfeltaschen mit Rosinen

Ein tolles Rezept für klassische Apfeltaschen mit Rosinen. Schmeckt lauwarm am besten und das nicht nur auf der Kaffeetafel!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Eigelb (zum Bestreichen)

Für den Teig

40 g	Hefe
200 ml	Milch (lauwarme)
50 g	Zucker
500 g	Mehl
100 g	Butter (weiche)
1 TL	Zitronenschalen
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt

Für die Füllung

60 g	Rosinen
1 EL	Rum
500 g	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für Apfeltaschen mit Rosinen müssen die Rosinen heiß abgewaschen werden, diese dann trocken tupfen und mit Rum beträufeln. Nun zur Seite stellen und durchziehen lassen. Danach muss ein Hefeteig erstellt werden. Hierzu in eine kleine Schüssel die frische Hefe bröseln und mit Milch und Zucker zu einem geschmeidigen Teig rühren. Die Schüssel zudecken und 15 Minuten gehen lassen. Am besten geht die Hefe an einem warmen Ort auf.

2. Nun eine weitere große Schüssel nehmen und Mehl hinein sieben. In die Mitte eine kleine Mulde drücken und einen Krater formen. In diese das Hefegemisch nach dem Gehen hineinschütten.

3. Langsam von der Mitte heraus einen geschmeidigen Teig herstellen und dabei vorsichtig nach und nach Butter, Zucker, Salz, Zimt und die Zitronenschale zugeben. Kräftig kneten und abermals 30 Minuten gehen lassen. Ist der Teig doppelt so groß wie vorher ist er gut zum Weiterverarbeiten.

4. Nun die Äpfel abschälen und durchschneiden. Den Kern entfernen, abermals halbieren und in kleine Würfelchen schneiden. Diese nun in einen mittelgroßen Topf geben, und mit Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und den eingelegten Rosinen 4 – 6 Minuten dünsten. Danach von der Kochstelle nehmen und gut abkühlen lassen.

5. Der Backofen muss nun auf 180°C aufgeheizt werden. Für die Apfeltaschen nun den Teig auf einer Arbeitsfläche, die mit Mehl bestreut ist, auf eine gleichmäßige Stärke ausrollen. Daraus Rechtecke schneiden, die ungefähr 10 x 10 cm groß sind. In die Mitte der Rechtecke die Apfelmasse geben und über Eck zusammenschlagen. An den Schnittstellen fest zusammendrücken.

6. Das Backblech mit Backpapier auslegen und die Apfeltaschen darauf legen. In einer kleinen Schüssel Eier trennen und das Eigelb aufstechen. Mit einem Backpinsel die Oberseiten der Apfeltaschen mit dem Eigelb bestreichen. Nun in den heißen Backofen geben und circa 20 Minuten backen lassen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen.

Tipp

Die Apfeltaschen mit Rosinen können auch nur mit Milch, statt mit Eigelb vor dem Backen bestrichen

werden und danach Staubzucker draufgeben. Das ist reine Geschmacksache. Am besten schmecken sie jedoch lauwarm!