Apfeltaschen

Jeder kennt die Apfeltaschen von seinem Bäcker. Mit diesem Rezept lassen sie sich ganz einfach selbst zuhause backen - auch ohne viel Backerfahrung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

2 EL	Zitronensaft
1 l	Wasser
4 Stk.	Äpfel
2 EL	Butter
220 g	Zucker (braunen)
1 TL	Zimt
1 EL	Speisestärke
1 EL	Wasser
500 g	Blätterteig
130 g	Staubzucker
1 EL	Milch
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für Apfeltaschen den Zitronensaft in das Wasser rühren. Äpfel schälen, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Sofort in das Zitronenwasser legen, so verfärben sie sich nicht braun.

2. Wenn alle Äpfel geschnitten sind, abgießen und abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Apfelscheiben darin 2 Minuten anschwitzen.

3. Die Äpfel mit braunem Zucker und Zimt bestäuben und weitere 2 Minuten garen lassen, dabei immer wieder umrühren. Stärke mit etwas Wasser verrühren und unter die Äpfel rühren.

4. Nach ca. 1 Minute dickt das Kompott an, dann vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

5. Den Blätterteig auseinanderfalten und jede Platte in mehrere gleich große Vierecke schneiden. Das Apfelkompott gleichmäßig auf die Vierecke verteilen und diese jeweils zu einem Dreieck zusammenlegen.

6. Die Apfeltaschen mit einem Abstand von ca. 2 cm auf das Backblech legen und ihre Ränder gut zusammendrücken. Im Backofen ca. 25 Minuten backen.

7. Wenn die Apfeltaschen goldbraun und aufgegangen sind, aus dem Ofen nehmen und komplett auskühlen lassen. Währenddessen die Milch mit dem Staubzucker und Vanille-Extrakt zu einer Glasur anrühren.

8. Die Apfeltaschen mit der Glasur nach Belieben verzieren und trocknen lassen. Erst dann servieren.

Tipp

Die Apfeltaschen können auch ohne Zuckerguss serviert werden, aber dann sollte man sie vor dem Backen mit einem Ei einpinseln und mit etwas Zucker bestreuen.