Blätterteig-Apfel-Pudding-Taschen

Die Blätterteig-Apfel-Pudding-Taschen sind eine fruchtige, süße Nachspeise. Egal ob noch warm oder kalt serviert, sie schmecken immer wieder.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Packung	Blätterteig (270 gramm)
2 Stk.	Äpfel
1 EL	Frischen Zitronensaft
50 g	Zucker
1 Prise	Zimt
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
25 ml	Apfelsaft
1 Stk.	Ei

Zubereitung

1. Für die **Blätterteig-Apfel-Pudding-Taschen** den Backofen auf 220 °C vorheizen.

2. Den Blätterteig aus der Kühlung laut Packungsanleitung vorbereiten.

3. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfelschneiden. Mit Zitronensaft, Zucker und Zimt in einer Pfanne zirka 5 Minuten dünsten.

4. Den Apfelsaft mit dem Vanillepuddingpulver glatt rühren. Zu den Äpfeln geben und kurz aufkochen, von der Herdplatten nehmen und auskühlen lassen.

5. Den Teig der Länge nach einmal und der Breite nach zweimal teilen. Es sollten sechs gleichmäßig große Teile entstehen. Eine Hälfte mit dem Gitterroller oder Messer einschneiden.

6. Auf der andere Hälfte etwa zwei Esslöffel der Fülle geben. Das Ei in einer Schale verquirlen, eingeschnittene Seite besteichen, darüber klappen und festdrücken. Die Apfel-Pudding-Taschen nochmals mit Ei bestreichen.

7. Im Backofen auf mittlerer Schiene zirka 12-15 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Sollten keine Kinder mitessen kann man die Fülle noch mit einem Schuss Rum verfeinern.