Blätterteig-Apfeltaschen

Die selbstgebackenen Blätterteig-Apfeltaschen sind ein absoluter Klassiker, die durch ihren köstlichen Geschmack überzeugen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

450 g	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 EL	Zitronensaft
3 Stk.	Äpfel (mittelgroße)
2 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die **Blätterteig-Apfeltaschen** den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. **Äpfel** waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine, feine Stück schneiden.

2. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Apfelstücke dazugeben. Zucker, Zimt und Zitronensaft hinzufügen und alles auf mittlerer Hitze einige Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind und sich die Flüssigkeit verringert hat.

3. Den Blätterteig in gleich große, quadratische Teigstücke schneiden. Auf eine Hälfte des Teiges jeweils einen Löffel Apfelfüllung geben. Den Teig über die Füllung klappen und die Ränder mit einer Gabel gut zusammendrücken, sodass Dreiecke entstehen.

4. Jetzt die gefüllten Blätterteig-Apfeltaschen auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Die Blätterteig-Apfeltaschen abkühlen lassen, dann nach Belieben mit Staubzucker bestäuben. Optional mit frisch geschlagenem Schlagobers oder Vanillesauce servieren.

Tipp

Für ein besonders knuspriges Ergebnis die Blätterteig-Apfeltaschen vor dem Backen mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und mit einer Prise Feinkristallzucker bestreuen.