Blitz-Apfeltaschen

Das Rezept von den Blitz-Apfeltaschen ist prima geeignet, wenn sich kurzfristig Besuch angemeldet hat. Auch Kinder lieben diesen süßen Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

Nach Belieben	Öl (für den Sandwich-Maker)
1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
6 EL	Apfelkompott
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Blitz-Apfeltaschen** den Blätterteig ausrollen und in 6 gleichgroße Teile schneiden.

2. Nun den Sandwich-Maker dünn mit Öl ausfetten und vorheizen.

3. Jetzt zwei Blätterteig-Quadrate in die vorgegebenen Mulden legen, sodass sich die vier Dreiecke abbilden.

4. Als nächstes in die abgezeichneten Dreiecke jeweils ein Esslöffel Apfelkompott geben.

5. Diesen anschließend noch beliebig mit Zimt bestäuben.

6. Dann die befüllten Quadrate mit zwei weiteren Blätterteig-Quadraten abdecken und die Ränder ringsherum andrücken. Dabei bitte aufpassen, dass ihr euch die Finger nicht verbrennt.

7. Danach das Gerät verschließen und die Taschen ca. 9-10 Minuten, ohne den Deckel zu öffnen, backen.

8. Bis zum Verzehr die Apfeltaschen etwas abkühlen lassen, da die Füllung sehr heiß ist.

Tipp

Die Blitz-Apfeltaschen vor dem Servieren noch zusätzlich mit Staubzucker bestäuben. Die Taschen schmecken aber auch mit einem Kirsch oder Beeren-Kompott.