Schnelle Apfeltaschen

Die schnellen Apfeltaschen mit Blätterteig sind eine fruchtige und süße Nachspeise, wenn es wieder einmal rasch gehen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

3 Stk.	Äpfel (mittelgroß)
1 Stk.	Zitrone
125 ml	Apfelsaft
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 TL	Zimt
2 EL	Zucker
1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Stk.	Eidotter
1 EL	Milch
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **schnellen Apfeltaschen** die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden, mit dem frisch gepressten Zitronensaft beträufeln.

2. Das Vanillepuddingpulver mit einem Drittel vom Apfelsaft glattrühren. Den restlichen Saft mit Zucker und Zimt in einen Topf geben. Die Äpfel und den angerührten Apfelsaft hinzugeben, aufkochen, und 2-3 Minuten köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und etwas auskühlen lassen.

3. Den Blätterteig ausrollen und in 8 Quadrate schneiden. Das Eidotter mit Milch vermengen und glattrühren.

4. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

5. Die Füllung auf einer Hälfte der Quadrate verteilen, leere Seite über die Füllung klappen und mit einer Gabel andrücken.

6. Die Apfeltaschen auf das Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Messer 2-3 mal einschneiden.

7. Im Backofen zirka 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Apfeltaschen mit Staubzucker bestäuben.