

APFELTASCHEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



das Kochbuch.eu

Zutaten pro Portion:

- 1 TK Blätterteig
- 2 mittelgroße Äpfel
- 6 EL Puderzucker /Staubzucker
- 1 Prise Zimt
- etwas Zitronensaft
- 1 Ei

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Den Blätterteig nach Packungsanleitung vorbereiten. Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und grob reiben. Die geriebenen Äpfel mit Zitronensaft beträufeln, mit Zucker und Zimt gut vermischen. Den Blätterteig ausrollen, Quadrate von ca. 10x10 cm schneiden. 3 TL Apfelfülle auf eine Hälfte der Teigquadrate geben, Ränder dabei freilassen. Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen, Ränder fest andrücken. Die Apfeltaschen mit verquirltem Ei bestreichen und im Backrohr goldbraun backen. Noch heiß servieren.