

Rezept Apfeltaschen

Apfeltaschen aus Blätterteig – sehr lecker & schnell zuzubereiten
Für die Zubereitung dieser Apfeltaschen nehmen wir fertigen Tiefkühl-Blätterteig. Fischer Blätterteig ist sehr aufwändig und etwas kompliziert in der Herstellung. Aber natürlich funktioniert das Rezept auch mit selbst gemachtem Teig.

Zutaten für 8 Stück

entsprechende Menge TK-Blätterteig
4 Äpfel, 1 EL Honig
2 EL grob gehackte Mandeln, Walnüsse oder auch Rosinen



Zubereitung der Apfeltaschen

Den Blätterteig auftauen lassen und nach Packungsanleitung behandeln – ggf. auf eine angenehme Größe zuschneiden. Die Äpfel grob reiben und mit dem Honig und Nüssen oder Rosinen vermischen. Die Füllung auf eine Hälfte der Blätterteigstücke geben, die andere Hälfte darüberschlagen. Die Ränder andrücken und ggf. mit einer Gabel noch einmal zudrücken. Die obere Seite ein paar Mal mit einem spitzen Messer oder einer Gabel einstechen.
Die Teilchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Backblech und Teigtaschen mit etwas Wasser besprühen, so geht der Blätterteig besonders schön auf. Bei 220 °C für ca 15-20 min. backen. Anschließend die Ofentemperatur auf 160 °C reduzieren und das Ganze noch einmal ca 10 min. garen lassen.
Anschließend die Apfeltaschen mit einem Zuckerguss aus Puderzucker und Wasser überziehen.

Guten Appetit! Ihr Team von [die-infoseiten.de](http://www.die-infoseiten.de)

