



APFELTASCHEN RUCK-ZUCK

ZUTATEN

- 350 g** Äpfel in Vierteln
- 15 g** Vanillezucker
- 20-30 g** Zucker
- 1 TL** Zimt
- 10 g** Zitronensaft

- 1** Blätterteig rechteckig
- 1** Ei zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Ein Blech mit Backpapier belegen
3. Alle Zutaten bis und mit Zitronensaft in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 4.5 zerkleinern
4. Blätterteig ausrollen, der Länge nach halbieren und aus jedem Teigstück jeweils 5-6 kleinere Stücke abteilen (total 10-12 kleine Rechtecke)
5. Jeweils auf die eine Hälfte des Rechtecks 1 EL von der Apfelmischung geben, den Rand dabei aussparen
6. Auf der freien Seite des Rechtecks mit einem Teigrad oder einem Messer 3 Einschnitte machen und die Ränder mit etwas Ei bestreichen
7. Anschliessend die Teighälfte mit den Einschnitten über die Hälfte mit der Apfelmasse legen und an den Rändern gut andrücken (ggf. mit einer Gabel)
8. Mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene goldgelb ausbacken
9. Warm oder kalt geniessen

TIPP

Dieses Rezept eignet sich auch super, um Äpfel zu verwerten die optisch nicht mehr ganz so schön sind und könnte auch sehr gut mit Birnen gemacht werden.