APFEL-NUSS TASCHERL

4.9 bei 40 Bewertungen

2 h 20 min | Süßer Germteig | Heißluft | 160 Grad | 20 min

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde rasten lassen.

2. Den Teig zu einer Kugel formen. Die Kugel nochmals 15 Minuten zugedeckt rasten lassen – so lässt sie sich viel gleichmäßiger und dünner ausrollen.

3. In der Zwischenzeit für die Fülle den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einer Pfanne ca. 10 Minuten lang dünsten bis sie weich sind, danach kurz auskühlen lassen und mit einer Gabel zu einem Mus zerstampfen. Das Apfelmus mit den Nüssen und dem Zucker gut vermischen.

4. Den Teig dünn ausrollen und danach Kreise mit einem Durchmesse von ca. 10 cm ausstechen. In die Mitte jedes Kreises 1 gehäuften Teelöffel Fülle geben, zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

5. Danach mit dem verquirlten Ei bestreichen und nochmals 15 Minuten rasten lassen. Die Tascherl im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Zutaten

FÜR CA. 30 TASCHERL

TEIG

270 g	lauwarme Milch
550 g	Weizenmehl 700
15 g	frische Germ
6 g	Salz
80 g	Zucker
60 g	zimmerwarme Butter
1	Ei

FÜLLE

100 g	geriebene Haselnüsse
1	Apfel
20 g	Zucker
1	Ei zum Bestreichen