

APFELTASCHEN

★★★★★ 4.5 bei 67 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens zu einem glatten, eher festen Teig verrühren. Wer keine Küchenmaschine besitzt, der kann den Teig natürlich auch mit den Händen zubereiten. Anschließend für 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Flüssigkeit ca. 10 Minuten dünsten. Die gedünsteten Äpfel in eine Schüssel geben und mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Etwas auskühlen lassen.
- 3** Nach der Rastzeit den Teig dünn ausrollen und in Rechtecke (ca. 8 x 8 cm) schneiden. Auf die Hälfte der Teig-Rechtecke einen Esslöffel Füllung geben und die zweite Hälfte mit einem Pizzaschneider etwas einschneiden. Die Ränder mit Eiklar einpinseln. Anschließend aufeinanderlegen.
- 4** Dann die Apfeltaschen mit Dotter bestreichen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.



Wer einen Dampfgarer hat, kann die Äpfel auch darin dünsten. Ich verwende meinen Miele Combidampfgarer mit folgender Einstellung: 100 % Dampf, 98 Grad, 10 Minuten.

Zutaten

FÜR 25 STÜCK

TEIG

500 g	Weizenmehl 700
250 g	Topfen
70 g	Milch
30 g	Öl
1	Ei
120 g	Zucker
1 Pkg.	Backpulver

FÜLLE

4	Äpfel
30 g	Zucker
1	Ei zum Bestreichen Saft einer Zitrone