

APFELTASCHEN



4.5 bei 67 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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 Fülle 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 Fülle 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	