

APFELTASCHEN MIT BLÄTTERTEIG

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 250 g Äpfel (geschält und entkernt)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 10 g Vanillepuddingpulver
- 100 ml Wasser

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch



Zubereitung:

1. Schneide die Äpfel in kleine Würfel und gib sie mit Zimt und Vanillezucker in eine Pfanne. Verrühre das Vanillepuddingpulver mit Wasser und gieße es zu den Äpfeln. Koche die Apfelmasse für 5 Minuten, rühre dabei um. Lass sie anschließend abkühlen.
2. Heize den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor. Mische das Ei mit der Milch.
3. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in 8 gleich große Vierecke. Gib in die Mitte von je einen Esslöffel Apfelmasse. Streiche die Blätterteig-Ränder mit der Eiernmilch ein. Falte sie diagonal zusammen, sodass ein Dreieck entsteht. Drücke die Ränder mit einer Gabel an.
4. Lege die Apfeltaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bestreiche sie mit Eiernmilch und backe sie für 15 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb. Bestreue sie nach Belieben mit Puderzucker.

Nährwerte pro Portion: 168 kcal | KH 21,3 g | E 3,1 g | F 8,4 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

