

Apfeltaschen

Zutaten (ca. 15 Stück)

180g Mehl

1 EL Zucker

1 Prise Salz

150g kalte Butter

3 Äpfel

25g Butter

45g Rohrzucker

1 TL Zimt

1 TL Vanille

1 EL Wasser

1 Prise Salz

1 EL Mehl

1 Ei

1 EL Milch

1-2 EL Rohrzucker



Zubereitung

- 1) Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Zusammen mit der gewürfelten Butter zu einem Teig kneten. Sollten die Teigkrümel nicht zusammenhalten, könnt ihr etwas kaltes Wasser (Esslöffelweise) hinzu geben.
- 2) Legt den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank.
- 3) Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Stücke schneiden. Gebt die Butter in einen Topf und lasst sie schmelzen. Anschließend Apfelstücke, Rohrzucker, Zimt, Vanille, Wasser und Salz hineingeben. Lasst die Zutaten ganz kurz köcheln bis die Apfelstücke Flüssigkeit abgeben. Dann das Mehl unterrühren und warten bis die Masse andickt. Lasst die Masse abkühlen.
- 4) Rollt den Teig aus und stecht Kreise im Durchmesser von etwa 10 cm aus. Legt die Kreise auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Gebt ein wenig der Apfelmasse auf die Kreise und klappt sie dann zu einem Halbmond zusammen. Die Ränder vorsichtig zusammendrücken. Man kann an den Rändern auch mit einer Gabel einmal entlang gehen. Die Apfeltaschen noch einmal kurz in den Kühlschrank stellen.

5) Bevor die Apfeltaschen in den Backofen kommen, das Ei mit der Milch verquirlen. Bestreicht die Apfeltaschen mit der Mischung und streut etwas Rohrzucker auf die Taschen. Bei 200 Grad Umluft backen die Apfeltaschen nun für etwa 25 Minuten.

© Fräulein Meer backt