

HEISSE APFELTASCHEN



HEISSE APFELTASCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

ca. 12 Stück: | 30 Min.

Zutaten

- 6 rechteckige Scheiben TK Blätterteig (450g)
- 480 g säuerliche Äpfel
- 50 ml Apfelsaft
- 90 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 40 g Sultaninen
- 2 EL Weizenmehl zum Bearbeiten
- 1 Ei (M)
- 30 g Mandelblättchen



908

ZUBEREITUNG

240

Kcal

Stück

4

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Blätterteigplatten nebeneinander gelegt nach Packungsanweisung antauen lassen.

2. Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und 375 g abwiegen. 225 g davon in einem hohen Rührbecher mit Apfelsaft und [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) 45 Sekunden fein pürieren. Dann übrige Apfelstücke und Sultaninen unterheben.

3. Blätterteigscheiben mit Mehl bestäuben und auf wenig Mehl zu Quadraten (à 22 x 22 cm) ausrollen, dann diagonal halbieren. Ei verquirlen und Teigkanten damit bestreichen. In eine Ecke des Teigdreieckes einen EL Apfelmasse geben, Teig darüberschlagen und die Kanten gut festdrücken. Apfeltaschen auf [2 mit Backpapier belegte Bleche](#) legen, mit übrigem Ei bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Bleche nacheinander [im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Minuten backen](#). Vor dem Servieren mit [Puderzucker](#) bestäuben.

Obst: Apfel