



SCHNELLE APFELTASCHEN

Zutaten für 12 Stück:

- * 2 Packungen Blätterteig (Kühlregal)
- * 2-3 säuerliche Äpfel (z.B. Boskoop)
- * Saft einer halben Zitrone
- * 2 EL Kristallzucker
- * 1 TL gemahlener Zimt
- * 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)

Außerdem:

- * 1 verquirltes Ei zum Bestreichen
- * Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

- * Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.
- * Die Äpfel waschen, schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelspalten klein würfeln (max. 1x1 cm). Die Würfel dann mit dem Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Dann zusammen mit dem Zucker, Zimt und Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut vermischen.
- * Den Blätterteig ausrollen, längs halbieren und anschließend quer dritteln – so entstehen je Rolle 6 Teig-Quadrate. Jeweils einen Löffel von der Apfelmischung auf ein Teig-Quadrat geben und etwas verteilen. Dabei einen Rand von mindestens 1-2 cm freilassen.
- * Die Quadrate dann diagonal zusammenlegen und die offenen Kanten mit einer Gabel festdrücken. Die so entstandenen Dreiecke mit verquirltem Ei bestreichen und mit etwas Abstand auf die Backbleche legen.
- * Im heißen Ofen für ca. 20 Minuten backen. Etwas überkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.