



Apfeltaschen aus Blätterteig

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit sehr wenig Butter im Topf unter Rühren kurz andünsten, mit Zimt bestäuben. Abkühlen lassen!

Dann Fertigblätterteig in Rechtecke (ca. 7x15 cm) schneiden. Auf jedes Rechteck einen kleinen Teelöffel Apfelfüllung geben, zusammenklappen und mit einer Gabel zwei Seiten der Tasche zudrücken. Jetzt über die letzte, offene Seite gut mit weiteren Apfelstückchen füllen, dann die letzte Seite mit der Gabel zudrücken. Auf Backpapier auf ein Backblech setzen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Apfeltaschen mit Wasser bepinseln und ca. 20 bis 25 Minuten goldgelb backen. Dann sofort mit dünnem Zitronen-Zuckerguss (Puderzucker mit Zitronensaft angerührt) bestreichen.