



Apfeltaschen mit Kokosfüllung

Verwenden sie möglichst mürbes Obst (von der Streuobstwiese).

1 Dose Kokosmilch

Zucker nach Belieben

Kokosflocken

Zimt

Zitronensaft

Äpfel schälen und ausschneiden. In kleine Stücke schneiden mit etwas Zitronensaft beträufeln und in einen Topf geben. Mit Kokosmilch übergießen.

Es sollen so viele Äpfel sein, dass sie von der Kokosmilch knapp bedeckt werden. Je nach Geschmack Zucker dazu geben und eine Prise Zimt.

Die Äpfel langsam köcheln lassen bis sie weich sind.

Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen. Um die Flüssigkeit aufzusaugen Kokosflocken unter die Äpfel mischen und vollständig auskühlen lassen.

Abschmecken. Nach Belieben Zucker und Zimt dazu geben.

Einen Quarkölteig herstellen, dünn ausrollen und Kreise von 10 – 12 cm ausstechen. Die Ränder mit etwas Ei bestreichen. Eine Hälfte mit Apfelmasse belegen, zusammenklappen und mit Ei bestreichen.

Die Taschen bei 180 Grad (Ober-Unterhitze) 20 bis 25 Minuten backen.