

Apfeltaschen

(Originalrezept aus
Slavas Lieblingsrezepten Teil1)

Teig:

- 250 ml Milch
- 1/2 Wü Hefe
- 5 EL Zucker
- 500 g Dinkelmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Pck Backpulver
- 1 Eigelb
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen
- gehobelte Haselnüsse oder Mandeln

Füllung:

entweder Pudding (den ich noch gerne mit einem Becher Schmand verrühre)
oder hier 2-3 Gläser Apfelkompott mit Stücken

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen
Gitterrost im unteren Drittel des Backofens

Die Milch, Hefe und Zucker im Thermomix ca. 3 Minuten bei 37 ° C erwärmen bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Dann die restlichen Zutaten zugeben und ca. 5 Minuten auf Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten lassen.

Den Teig in 12 Stücke teilen. Jedes Teil zu einer Kugel formen und mit dem Teigroller oval ausrollen. Mit dem Nylonmesser ein paar Einschnitte in den oberen Teil machen. Auf dem unteren Teil des Ovals nun 1-2 EL Apfelkompott geben (bitte testet da aus, wie viel für euch gut ist. Ich hatte diesmal gekauftes Apfelkompott - selbstverständlich geht auch selbstgemachtes - ich finde nur es gehören da unbedingt stückiges Kompott mit rein).

Nun die Zunge wie ein Briefkuvert zusammenklappen. Zuerst den unteren Teil über die Füllung, dann rechts und links den Teig einklappen und zum Schluss den "gefächerten" Teil der Zunge drüber ziehen. Dabei das obere Ende der Zunge etwas unter den Rest schieben (ich hoffe ihr versteht was ich damit meine) Mit dem verquirlten Ei bestreichen und auf den Zaubenstein oder in den Ofenzauberer geben. Dann mit dem Knoblauchscheider Haselnüsse oder Mandeln über die Taschen hobeln.

Nun die Apfeltaschen für ca 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und danach auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.



Kontaktdaten:

Beate Eichenseher

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de