



Apfeltaschen

Zutaten:

• für den Teig

- 500 g Mehl
- 2 EL Zucker
- 1/2 Würfel Frischhefe
- 150 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 80 g weiche Butter oder Margarine

• für die Füllung

- 500 g Äpfel, saure
- 1 TL Zimt
- 50 g Zucker
- 100 g Rosinen oder grob gehackte Walnüsse nach Belieben

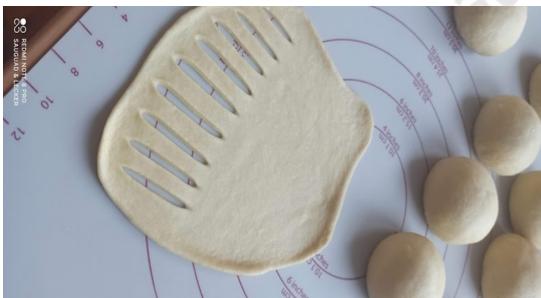
• Außerdem

- Eigelb oder Sahne zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung:

- Aus den Teigzutaten einen etwas weicheren Hefeteig zubereiten und 30 – 45 min gehen lassen.
- Für die Füllung die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und auf der groben Reibe reiben.
- Zimt und Zucker zu den Äpfeln geben und für ca. 10 Minuten in einem Topf aufkochen.
- Die Apfelfüllung auskühlen lassen, dann die Rosinen oder grob gehackten Walnüsse hinzugeben.
- Nach der Ruhezeit den Teig in 10 – 12 Portionen teilen und rund schleifen.
- Die Teiglinge mit dem Teigroller oval ausrollen, auf einer Seite etwas einschneiden (nicht bis zum Rand durchschneiden)



- auf die andere Seite die Äpfel geben, aufrollen, dabei die Ränder etwas andrücken.
- Die Apfeltaschen mit Eigelb od. Sahne bestreichen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen und schließlich mit viel Puderzucker bestreuen.

Kontaktdaten:

Beate Sing

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 www.saugquad-und-lecker.de

<https://www.pamperedchef.eu/sing>