

REZEPT FÜR HEISSE APFELTASCHEN



HEISSE APFELTASCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

12 Stück | 30 Min. | + Auftauzeit

Zutaten

- 6 rechteckige Scheiben TK-Blätterteig (450 g)
- 480 g säuerliche Äpfel
- 50 ml Apfelsaft
- 90 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 40 g Sultaninen
- Mehl zum Bearbeiten
- 1 Ei (M)
- 30 g Mandelblättchen



4405

ZUBEREITUNG

240

Kcal

Pro Stück ca.

4

Gramm

Eiweiß

30

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

1. Blätterteigplatten nebeneinander gelegt nach Packungsanweisung antauen lassen.
2. Äpfel schälen, entkernen, klein schneiden und 375 g abwiegen. 225 g davon in einem hohen Rührbecher mit Apfelsaft und [1-2-3 Fruchtaufstrich](#) 45 Sekunden fein pürieren. Übrige Apfelstücke und Sultaninen unterheben.
3. Blätterteigscheiben mit Mehl bestäuben und auf wenig Mehl zu Quadraten (à ca. 22 x 22 cm) ausrollen, dann diagonal halbieren. Ei verquirlen und Teigkanten damit bestreichen. In eine Ecke der Teigdreiecke je ca. 1 EL Apfelmasse geben, Teig darüberschlagen und die Kanten gut festdrücken.
4. Apfeltaschen auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen, mit übrigem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit [Puderzucker](#) bestäuben.