

Apfeltaschen

ZUTATEN

- 2 Äpfel
- 30 ml Zitronensaft
- 1 TL Speisestärke
- 1 Pkg Vanillezucker
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- Öl oder Ei und Zucker zum bestreichen

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne anbraten bis sie etwas weich sind. Den Vanillezucker hinzu und etwas karamelisieren lassen. Mit Zitronensaft und eventuell etwas Wasser ablöschen, dann mit Speisestärke, Salz und Muskat würzen und abkühlen lassen.

Den Blätterteig in sechs Quadrate schneiden und jeweils mit etwas Apelmasse belegen. Die Ränder anfeuchten und zu einer Rechteckigen Tasche zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel leicht andrücken, das Ganze mit Ei bestreichen und mit Zucker besäen. Zusammen mit dem Backpapier in die Friteuse und 5 Minuten bei 180°C bräunen. Herausnehmen und auf der anderen Seite ohne Backpapier nochmals 5 Minuten bräunen. Kurz abkühlen lassen und warm servieren.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - **Familien Wiki**

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:apfeltaschen&rev=1756132130>

Last update: **2025/08/25 14:28**

