



Krosse Apfeltasche

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Brauner Zucker	10 g
Rosinen	40 g
Zimt	1 TL
Vanillinzucker	0.5 Päckchen
Apfelsaft	80 ml
Vanillepuddingpulver	10 g
Blätterteig	1 St.
Sojadrink	20 ml
Zucker	4 EL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Pinsel

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Äpfel waschen, Strunk und Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel Äpfel, Rohrzucker, Rosinen, Zimt und Vanillinzucker verrühren.
3. In einem Topf Apfelsaft und Vanillepuddingpulver gut verrühren und zum Kochen bringen. Apfelmasse unterrühren und abkühlen lassen.
4. Auf dem Backblech Blätterteig in 8 Rechtecke teilen. Apfelfüllung auf Rechtecken verteilen und dabei nur eine Hälfte je Rechteck bedecken. Leere Hälften über die Füllung klappen und mit einer Gabel Ränder andrücken. Mit einem Pinsel Apfeltaschen mit Sojadrink bestreichen, mit Zucker bestreuen und einige Male mit einer Gabel einstechen. Ca. 12 Min. goldbraun backen. Apfeltaschen etwas auskühlen lassen, durch ein Sieb mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	418 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g