



Zimt-Apfel-Taschen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	500 g
Zimt	0.5 TL
Brauner Zucker	30 g
Apfelsaft	60 ml
Speisestärke	1 TL
Blätterteig	400 g
Weizenmehl, Type 405	3 EL
Schlagsahne	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. In einem Topf mit Zimt, Zucker und Apfelsaft aufkochen und ca. 4–5 Min. garen. In einer Schüssel Stärke in wenig Wasser anrühren und Äpfel damit andicken. Anschließend abkühlen lassen.
2. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig abrollen und auf wenig Mehl etwas größer (30 x 40 cm) ausrollen. Längs halbieren und jede Hälfte in 4 Rechtecke (à ca. 10 x 15 cm) schneiden.
3. Apfelmasse auf der Hälfte jedes Rechtecks verteilen. Die andere Teighälfte jeweils parallel mehrmals einschneiden, dann über die Apfelmasse klappen und die Ränder gut festdrücken. Apfeltaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Sahne bepinseln. Im Backofen ca. 20 Min. goldbraun backen. Heiß oder abgekühlt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	503 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g