



APFELTASCHEN

Ergibt: 4 Apfeltaschen

- 1x Blätterteig rechteckig
- 4 EL Brauner Zucker
- 4 EL Haselnüsse gemahlen
- Saft einer halben Zitrone
- 1-2 TL Zimt
- 1 Eigelb
- 1-2 EL Milch
- 2 Pink Lady Äpfel

Vorgehensweise

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Äpfel schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben
3. Zitronensaft, gemahlene Haselnüsse, Brauner Zucker und Zimt zu den Äpfeln geben und alles gut miteinander vermengen.
4. Blätterteig auswallen und dann in 8 Quadrate schneidenen
5. Eigelb mit Milch vermischen.



6. Auf der oberen Hälfte der Quadrate die Ränder mit Eigelb bestreichen und dann jeweils 1- 1.5 EL von der Apfelfüllung geben

7. Die untere Hälfte des Teiges 5mal horizontal einritzen, damit die Apfeltaschen beim Backen ein schönes Muster haben, danach diese Hälfte nach oben klappen und die Ränder gut aneinander andrücken

8. Die Apfeltaschen mit Eigelb bestreichen und dann für 20-25 min backen.