

Apfeltaschen mit Blätterteig – einfaches Rezept

Zutaten für 8 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 250 g Äpfel (geschält und entkernt)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 10 g Vanillepuddingpulver
- 100 ml Wasser



Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 35 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide die Äpfel in kleine Würfel und gib sie mit Zimt und Vanillezucker in eine Pfanne. Verrühre das Vanillepuddingpulver mit Wasser und gieße es zu den Äpfeln. Koche die Apfelmasse für 5 Minuten, rühre dabei um. Lass sie anschließend abkühlen.
2. Heize den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vor. Mische das Ei mit der Milch.
3. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in 8 gleich große Vierecke. Gib in die Mitte von je einen Esslöffel Apfelmasse. Streiche die Blätterteig-Ränder mit der Eiermilch ein. Falte sie diagonal zusammen, sodass ein Dreieck entsteht. Drücke die Ränder mit einer Gabel an.
4. Lege die Apfeltaschen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bestreiche sie mit Eiermilch und backe sie für 15 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb. Bestreue sie nach Belieben mit Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

