

Apfel-Blätterteigtaschen mit Vanille

Zutaten für 6 Blätterteigtaschen

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 4 Äpfel
- 1 Stange Zimt



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 35 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 55 Minuten

So machst du die Apfel-Blätterteigtaschen selber

1. Koche zuerst den Vanillepudding so wie es auf der Packung steht. Verwende dafür allerdings nur 400 ml statt 500 ml Milch.
2. Wasche die Äpfel, schäle sie und schneide sie in kleine Stücke.
3. Gib die Apfelwürfel mit der Zimtstange in einen Topf und gieße gerade soviel Wasser an, dass die Äpfel nicht anbrennen. Lasse die Apfelwürfel nun 5 Minuten schwach köcheln.
4. Schneide den Blätterteig in Quadrate und lege sie nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech.
5. Gib in die Mitte der Blätterteigplatten je einen großen Klecks Vanillepudding und darauf einen Löffel der Apfelmasse.
6. Klappe die Platten zusammenklappen und verschließe sie im Halbkreis.
7. Backe die Apfel-Blätterteigtaschen nun im auf 200°C Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten.
8. Den restlichen Pudding kannst du mit ein paar der geschmorten Apfelstückchen garnieren und großen sowie kleinen Schleckermäulchen als Dessert servieren.

Lasst es euch schmecken!

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

