


 Dessert



Blätterteig-Apfeltaschen

 30 min Zubereitungszeit

 30 min Kochzeit

 931 kcal pro Portion

••• Mittel

 Deutsche Küche

 Vegetarisch



Zutaten

2 Portionen

1 Rolle Tante Fanny Blätterteig

2 Äpfel

30 g Mandeln, gehackt

30 g Zucker, braun

1 EL Vanillezucker

1 Prise Zimt, gemahlen

30 g Rosinen

1 Ei

1 EL Sahne

30 g Puderzucker

Zubereitung

- 1 Äpfel abwaschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Eine Pfanne erhitzen. Mandeln kurz rösten, dann aus der Pfanne nehmen. Äpfel anbraten. Zucker, Vanillezucker und Zimt hinzugeben. Alles vermengen und anschließend unter mehrmaligem Rühren ca. 5–6 Min. dünsten. Rosinen und Mandeln hinzugeben. Zusammen vollständig auskühlen lassen.
- 2 Blätterteig ausbreiten. In 6 gleich große Rechtecke schneiden. Ein Ei trennen. Die Ränder der Blätterteig-Rechtecke mit Eiweiß einpinseln. Pro Blätterteig-Rechteck 2 EL Apfelmasse auf einer Seite platzieren. Die andere Seite des Rechtecks drüber klappen und an den Seiten mit einer Gabel andrücken. Anschließend auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
- 3 Backofen auf 180 ° Umluft vorheizen. Apfeltaschen dreimal einschneiden. Eigelb und Sahne verquirlen. Apfeltaschen einpinseln. Im Ofen ca. 18 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.259kJ /301kcal	3.902kJ /931kcal
Fett	19g	56g
davon gesättigte Fettsäuren	11g	33g
Kohlenhydrate	31g	94g
davon Zucker	17g	52g
Eiweiß	4g	11g
Salz	1g	2g