Raffinierte Apfeltaschen aus Blätterteig



Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

Zutaten Apfelkompott

- 2 Äpfel z.B. Elster
- 2 EL Wasser
- 1 TL Zucker
- 1 Prise Zimt

Außerdem

- 40 g flüssige Butter zum Bestreichen
- 1 EL Rohrzucker zum Bestreuen
- ½ TL Zimt zum Bestreuen
- 2 EL Zucker zum Bestreuen
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

- Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Wasser, Zucker und Zimt aufkochen.
- Anschließend die Hitze reduzieren und die Äpfel zugedeckt 10 Minuten weiter kochen.
- Zum Schluss die Äpfel mit einem Schneebesen durchrühren und etwas abkühlen lassen.
- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Blätterteig in 6 gleich große Rechtecke schneiden und mit etwas flüssiger Butter bestreichen.
- Mit einem Pizzamesser jedes Blätterteigstück bis zur Hälfte mit 8 – 10 Schnitten einschneiden. Achtung: Den Rand unten, bitte nicht durchschneiden.(siehe Foto)
- Nun den oberen Blätterteig über die Einschnitte klappen und mit flüssiger Butter bestreichen.
- Jeweils 1 Teelöffel Apfelkompott, eine Prise Zimt und etwas Rohrzucker auf die Blätterteigstücke in der Mitte verteilen.
- Die obere linke und rechte Teigspitze über die Apfelfüllung nach unten in die Mitte einklappen und leicht andrücken.
- Die Apfeltaschen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit der restlichen flüssigen Butter dünn bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200° C Ober-/Unterhitze für ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die raffinierten Apfeltaschen etwas abkühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestreuen.

Portionsgröße: 6 Apfeltaschen
Zubereitungszeit: 30 Minuten
Backzeit: 15–20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©