


Apfeltaschen

etwa 24 Stück

 gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Apfelfüllung:

450 g geschälte, entkernte, klein geschnittene Äpfel
30 g Rosinen
40 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale

Topfenteig:

320 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver
80 g Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
60 ml Speiseöl
150 g Speisetopfen (10% Fett i. Tr.)
60 ml Milch

Zum Bestreichen:

3 EL Milch

Zitronenglasur:

100 g gesiebter Staubzucker
Saft von 1 Zitrone

Zum Bestreuen:

geröstete Mandelblättchen

- 1 Apfelfüllung:**
Die Zutaten vermischen und zur Seite geben.
- 2 Topfenteig:**
Mehl mit Backpulver vermischen und auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten.
- 3** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen und Kreise (12 cm Ø) ausstechen. Die Füllung auf den vorderen Teil der Teigscheiben aufteilen und dabei einen Rand frei lassen. Die Ränder mit Milch bestreichen. Die hinteren Teighälften über der Apfelfüllung zu Taschen zusammenklappen und die Ränder gut andrücken.
- 4 Zum Bestreichen:**
Die Apfeltaschen auf ein befettetes Backblech geben und mit Milch bestreichen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten

5 Zitronenglasur und zum Bestreuen:

Staubzucker mit Zitronensaft verrühren und die noch warmen Apfeltaschen damit glasieren. Die Apfeltaschen mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Topfenteig wird mit den Händen und nicht mit dem Handmixer (Knethaken) kurz verknetet, weil er sonst klebrig werden kann.

