

Apfel-Walnuss-Taschen

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

etwa 200 g Äpfel, z. B. Cox Orange
50 g gehackte Walnüsse
1/2 TL gemahlener Zimt
1 Eiweiß (Größe M)
50 g Rosinen
50 g Zucker

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
200 ml Milch
50 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)
etwa 1 EL Milch
50 g gehackte Walnüsse

Guss:

etwa 100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft oder Milch

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Füllung: Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Walnüsse, Zimt, Eiweiß, Rosinen und Zucker hinzufügen und gut verrühren.

3. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und in 12 Quadrate (10 x 10 cm) schneiden. Eigelb mit Milch verschlagen. Je 1 Esslöffel Füllung auf einer Hälfte jedes Teigquadrates verteilen. Den Rand jeder Teigplatte mit etwas Eigelb-Milch bestreichen, die andere Teighälfte darüberklappen, so dass ein Dreieck entsteht. Die Taschen gut an den Rändern andrücken.

Teigtaschen mit übriger Eigelb-Milch bestreichen, mit gehackten Walnüssen bestreuen und auf das Backblech legen. Das Blech in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Taschen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen.



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Ohne Guss können die Apfel-Walnuss-Taschen eingefroren werden. Nach dem Auftauen etwa 5 Min. bei Backtemperatur im Ofen aufbacken und anschließend sofort den Guss auftragen.
- Wenn Sie nur ein Backblech zur Verfügung haben, bereiten Sie die weiteren Taschen auf einem Bogen Backpapier vor.
- Sie können das Gebäck statt mit Walnüssen auch mit gehobelten Mandeln oder Haselnüssen bestreuen.
- Je nach Saison können Sie das Gebäck mit anderen Früchten füllen, z. B. Pflaumen.

4. Guss: Puderzucker sieben und mit Zitronensaft oder Milch zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Das heiße Gebäck sofort damit besprenkeln und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 6 g, F: 10 g, Kh: 47 g, kJ: 1.293, kcal: 309