

## Apfeltaschen

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

### Füllung:

500 g Äpfel, z. B. Elstar

50 g Rosinen

40 g Zucker

20 g Butter

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwas Milch

Dr. Oetker Mandeln gehobelt

### Guss:

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

10 g Butter



etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Anstelle von Äpfeln können Sie auch Sauerkirschen, Pfirsiche oder Aprikosen verwenden.
- Das Obst nach Belieben mit 50–100 g Dr. Oetker Mandeln gestiftelt vermischen.



Abb. 1



Abb. 2

**1. Vorbereiten:** Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

**2. Hefeteig:** Mehl mit Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**3. Füllung:** Äpfel schälen, vierteln und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke mit Rosinen, Zucker und Butter unter Rühren leicht dünsten und erkalten lassen. In der Zwischenzeit das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**4.** Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig dünn ausrollen, 14 Kreise (Ø 12 cm) ausstechen. Die Füllung auf einer Hälfte jeder Teigplatte verteilen. Den Rand jeder Teigplatte mit Milch bestreichen, die andere Teighälfte darüber klappen (Abb. 1).

Die Taschen gut an den Rändern mit einer Gabel oder Teigkarte andrücken (Abb. 2).

**5.** Apfeltaschen mit Milch bestreichen, nach Belieben mit Mandeln bestreuen und

die Hälfte der Apfeltaschen auf das Backblech legen. Die Apfeltaschen nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat.

**6.** Das Backblech in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Apfeltaschen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Die übrigen Apfeltaschen ebenso backen.

**7. Guss:** Puderzucker sieben und mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Butter zerlassen, untermischen und das heiße Gebäck sofort damit bestreichen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 7 g, Kh: 40 g, kJ: 1.009, kcal: 241



Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie im **Backen macht Freude** aus dem Dr. Oetker Verlag - bestellbar auch in unserem Online-Shop.