




# Apfel-Walnuss-Taschen

Süße Hefeteigtaschen mit Äpfeln, Nüssen und Rosinen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

## Füllung:

etwa 200 g Äpfel, z. B. Cox  
Orange  
50 g gehackte Walnüsse  
½ 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.

**4 Guss:**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

