

# Apfeltaschen

Fruchtiges Apfeltaschen Rezept aus lockerem Hefeteig mit Äpfeln und Rosinen, veredelt mit gehobelten Mandeln.

etwa 15 Stück



etwas Übung erforderlich

⌚ bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
400 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:

Milch  
Dr. Oetker gehobelte Mandeln

### Außerdem:

Puderzucker

## Wie backe ich leckere Apfeltaschen?:

### 1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

### 2 Hefeteig zubereiten:

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 zubereiten:

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 und etwa 15 Taler (Ø 12 cm) ausstechen. Die Füllung auf einer Hälfte jeder Teigplatte verteilen. Den Rand jeder Teigplatte mit Milch bestreichen, die andere Teighälfte darüberklappen. Die Taschen gut an den Rändern mit einer Gabel oder Teigkarte andrücken (Abb. 1).



- 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 Verzieren:

Apfeltaschen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Äpfeln können auch Sauerkirschen, Pfirsiche oder Aprikosen verwendet werden.
- Das Obst nach Belieben mit 50–100 g Dr. Oetker gesplitterten Mandeln vermischen.
- Einen Guss aus 100 g Puderzucker, 1 EL Zitronensaft und 10 g zerlassener Butter anrühren und das heiße Gebäck sofort damit bestreichen.

