
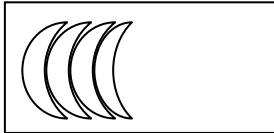
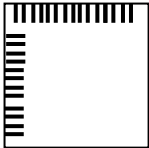
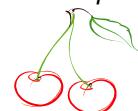


# Apfeltaschen

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Platten	Tiefkühlblätterteig	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Teigplatten nebeneinander auf ein Brett legen und 10 Minuten antauen lassen.</li> </ul>
<p>Ofen vorheizen: 200°C </p> <p>Blech mit Backpapier vorbereiten.</p>		
2 mittelgroße	Äpfel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Äpfel schälen, vierteln, Kernhaus entfernen und in dünne Spalten schneiden.</li> <li>Jeweils eine Hälfte der Teigplatten mit den Apfelspalten dachziegelartig belegen.</li> </ul> 
nach Geschmack:	Zucker oder Vanillezucker Zimt Rosinen gehakte Mandeln oder gehakte Haselnüsse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Äpfel mit Zucker oder Vanillezucker und wenig Zimt bestreuen.</li> <li>Nach Geschmack Rosinen und Mandeln oder Haselnüsse darauf verteilen.</li> </ul>
etwas	Wasser in einer Tasse	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Teigländer mit Wasser bestreichen.</li> <li>Die freie Teigseite über die Äpfel klappen und an den Rändern gut festdrücken.</li> <li>Die Ränder zusätzlich mit den Gabelzinken andrücken.</li> </ul> 
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Apfeltaschen 15-20 Min. backen.</li> <li>Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.</li> <li>Mit Puderzucker bestäuben und ... <i>mmmmhhh</i> 😊</li> </ul>

*Keine Lust auf Äpfel? Die Blätterteigtaschen kannst du auch mit Kirschen oder Aprikosen füllen.*



**BACK doch!**

**GEGEN LANGEWEILE**