

Apfeltaschen (Rezept von meiner Oma)



Leckere Apfeltaschen mit Rosinen.

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

Zutaten

- 1 Packung TK-Blätterteig
- 3-4 Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 150 g Rosinen
- etwas Mehl
- 1 EL Sahne
- 1 TL Rum
- 1 EL zerlassene Butter
- 1 Ei getrennt

Zubereitung

1. Blätterteig auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche legen, auftauen lassen, und in Quadrate 10 x 10 cm schneiden.
2. Äpfel schälen, reiben, Saft abgießen und mit Zitronensaft mischen.
3. Rosinen waschen, trockentupfen und in Mehl wenden. Mit Zucker, Sahne, Rum, Butter und den Rosinen mischen.
4. Blätterteigränder mit Eiweiß bestreichen. Jeweils 1-2 EL der Füllung in die Mitte der Teigplatten geben. Zu Dreiecken falten, die Ränder andrücken.. Eigelb verquirlen, die Apfeltaschen damit bestreichen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 40 Minuten goldbraun backen.