

Blätterteigtaschen mit karamellisierten Äpfeln

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Portionen

1 Päckchen TK-Blätterteig, aufgetaut
3 große Äpfel, z.B. Granny Smith
1 Zitrone (nur der Saft)
200 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
2 Esslöffel Speisestärke

Köstlich muss nicht kompliziert sein: Luftig-knusprig gebackene Blätterteigtaschen treffen hier auf karamellisierte Zimt-Äpfel. Mehr Schnickschnack braucht die Leckerei nicht. Und weil es sich mit allen Sinnen am besten genießen lässt, gibt's die kleinen Taschen einfach auf die Hand.

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Apfelwürfel mit dem Zitronensaft vermengen, damit sie nicht braun werden.

- 3 -

In einem kleinen Topf Äpfel, Zucker, Zimt und Speisestärke auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Äpfel weich sind und die Mischung leicht eingedickt ist.

- 4 -

8 Blätterteig-Quadrate auf mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Auf jedes Quadrat 3-4 EL der Apfelmischung geben. Die Teigquadrate dann zu Taschen formen, indem du eine Hälfte diagonal über die andere faltest. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

- 5 -

20-25 Minuten im Ofen backen, bis die Teigtaschen goldbraun sind. Nach 15 Minuten Backzeit die Backbleche im Ofen tauschen.