Rezept

Apfel-Aprikosen-Taschen

Ein Rezept von Apfel-Aprikosen-Taschen, am 29.05.2025

Zutaten

- **350 g** säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Braeburn oder Topaz)
- **1** Vanilleschote
- **150 ml** Apfelsaft
- **1** Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- **100 g** Puderzucker
- **5 EL** Zitronensaft
- **50 g** getrocknete Aprikosen
- **50 g** Zucker
- **2 EL** Aprikosen- oder Obstbrand (nach Belieben)
- **2 EL** Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelschnitze mit 2 EL Zitronensaft mischen. Die Aprikosen vierteln. Die Vanilleschote mit einem Messer längs aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

2. Äpfel, Aprikosen, Vanillemark, Zucker und Apfelsaft in einem kleinen Topf aufkochen und zugedeckt bei geringer Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Dann alles noch weitere 15 Min. offen köcheln lassen, bis die Äpfel zerfallen sind. Abkühlen lassen und die Füllung nach Belieben mit Aprikosen- oder Obstbrand verfeinern. Den Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Blätterteig aufrollen und in sechs Quadrate (ca. 12 cm) schneiden. In der Mitte der Teigquadrate jeweils etwas Füllung verteilen. Dann die Ecken der Quadrate so über die Füllung schlagen, dass sie sich in der Mitte des Quadrats berühren. Blätterteigtaschen aufs Blech legen und im Ofen (Umluft 180°) in ca. 30 Min. goldbraun backen.

4. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Puderzucker mit dem restlichen Zitronensaft zu einer Glasur verrühren. Die Apfel-Aprikosen-Taschen noch heiß mit der Glasur bestreichen und mit den Mandelstiften bestreuen.