

Rezept

# Apfelkuchen – niederländische Apfeltaschen

Ein Rezept von Apfelkuchen – niederländische Apfeltaschen, am 11.05.2026

## Zutaten

|           |                         |        |              |
|-----------|-------------------------|--------|--------------|
| 2         | Äpfel (z.B. Boskop)     | 2 TL   | Zucker       |
| 50 g      | Rosinen                 | 1/2 TL | Zimt         |
| 1 Packung | Blätterteig (Kühlregal) | 1      | Ei (Größe M) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Äpfel waschen, abtrocknen, schälen, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.

---

2. Anschließend mit Zucker, Rosinen und Zimt in einer Schüssel vermengen.

---

3. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 220 °C/Umluft 200 °C). In der Zwischenzeit Blätterteig in gleichgroße Quadrate zurechtschneiden (ungefähr ø 10 cm). Jeweils 1-2 EL von der Apfelmischung mittig auf den Teigquadraten platzieren. Quadrate zu einem Dreieck zusammenklappen und Enden mit einer Gabel zusammendrücken. Ggf. vorher Teigränder mit etwas Wasser einpinseln.

---

4. Ei in einer Schüssel verquirlen und die Apfelkuchen damit einstreichen. Apfelkuchen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen.