

Rezept

Apfelkuchen – niederländische Apfeltaschen

Ein Rezept von Apfelkuchen – niederländische Apfeltaschen, am 19.04.2024

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 Teigblätter mit etwas Wasser einpinseln.

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