

Rezept

Bratapfel-Taschen

Ein Rezept von Bratapfel-Taschen, am 28.04.2024

Zutaten

20 g Rosinen	2 EL Rum
2 Pck. TK-Blätterteig (à ca. 75 g)	1 mittelgroßer Apfel
1 EL Zitronensaft	1 TL Zucker
½ TL Zimtpulver	50 g Marzipanrohmasse
1 Eigelb	1 TL Puderzucker
2 Kugeln Vanilleeis	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal, 35 g F, 8 g EW, 69 g KH

Zubereitung

1. Rosinen heiß waschen, gut abtropfen lassen. Mit Rum mischen, zugedeckt ca. 2 Std. bei Raumtemperatur ziehen lassen. Teigplatten nebeneinander auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen und 15 Min. auftauen lassen.
2. Apfel schälen und zwei Scheiben (ca. 1,5 cm dick) aus der Mitte abschneiden. Das Kerngehäuse in der Mitte herausstechen. Apfel mit Zitronensaft beträufeln. Zucker und Zimt mischen und die Apfelscheiben damit rundum bestreuen. Den Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. Apfelscheiben auf die untere Grillfläche legen. Grill schließen. Apfel 3-5 Min. grillen, herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Rosinen abtropfen, trocken tupfen. Marzipan klein würfeln.
3. Teigplatten einzeln auf wenig Mehl ausrollen (ca. 14 × 20 cm). Apfelscheiben quer halbieren. Jede Teigplatte auf der oberen Hälfte flach mit Marzipan, Rosinen und Apfel belegen. Dabei einen ca. 2 cm breiten Rand frei lassen. Mit übrigem Zimt-Zucker bestreuen. Rand mit Eigelb bestreichen. Die unteren Teighälften darüberklappen. Rand mit einer Gabel andrücken. Teigtaschen an der Oberseite öfter mit einer Gabel einstechen.
4. Kontaktgrill auf mittlerer Stufe vorheizen. Apfeltaschen auf die untere Grillfläche legen. Grill vorsichtig schließen. Apfeltaschen 8-10 Min. backen, kurz abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Mit Eis anrichten.