

## Rezept

# Calvados-Apfeltaschen

Ein Rezept von Calvados-Apfeltaschen, am 24.09.2023

## Zutaten

<b>4</b> säuerliche Äpfel	<b>1/2</b> Bio-Zitrone
<b>120 g</b> Puderzucker	<b>1 Pck.</b> Vanillezucker
<b>1/8 l</b> Cidre (ersatzweise Weißwein oder Apfelsaft)	<b>1/2 TL</b> Zimtpulver
<b>5 Platten</b> TK-Blätterteig (je ca. 50 g)	<b>1</b> Eigelb (Größe M)
<b>1 EL</b> Calvados (ersatzweise Zitronensaft)	Mehl zum Arbeiten
Backpapier	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und 1 ½ cm groß würfeln. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und 1 EL Saft auspressen.
2. In einem Topf 40 g Puderzucker bei mittlerer Hitze karamellisieren. Äpfel, Zitronenschale, Vanillezucker, Cidre und Zimt dazugeben, aufkochen. Alles offen bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen, bis die Äpfel weich sind und die Flüssigkeit verdampft ist. Dabei gelegentlich umrühren. Das Apfelkompott auf einen großen Teller streichen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Blätterteigplatten nebeneinander auf eine leicht mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche legen und in ca. 15 Min. auftauen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Von dem Blätterteig 4 Platten mit wenig Wasser bepinseln und aufeinanderlegen, die letzte Teigplatte darauflegen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und 4 Kreise (12 cm Ø) ausstechen. Jeden Teigkreis oval und noch etwas dünner ausrollen.
5. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Teigränder damit einpinseln. Auf die eine Hälfte jedes Teigovals ein Viertel des Apfelkompotts geben. Die freien Teighälften in der Mitte dreimal einschneiden und über das Kompott klappen. Die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken. Die Taschen auf das Blech legen, mit dem übrigen Eigelb bestreichen und im Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
6. Den restlichen Puderzucker mit Calvados, Zitronensaft und 1-2 EL Wasser zu einem Guss verrühren. Die Apfeltaschen damit bestreichen.