Rezept

Zimt-Apfel-Täschchen

Ein Rezept von Zimt-Apfel-Täschchen, am 17.05.2025

Zutaten

- **450 g** TK-Blätterteig (10 Scheiben)
- Saft von 1 Zitrone
- **1 EL** Zucker
- **2 EL** Milch
- Puderzucker (nach Belieben)
- **4** säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Braeburn)
- **1 EL** Zimtpulver
- **1** Eigelb
- **3 EL** Mandelsplitter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Blätterteigscheiben nebeneinander bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

2. Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in Spalten schneiden. Sofort in einer Schüssel mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht braun werden. Zimt und Zucker dazugeben und gut durchmischen.

3. Die Äpfel auf die 10 Blätterteigscheiben verteilen. Zu Dreiecken oder zu viereckigen Päckchen zusammenklappen, die Ränder gut festdrücken und mit einer Gabel einkerben. Mit der verrührten Ei-Milch bestreichen und mit den Mandelsplittern bestreuen.

4. In den vorgeheizten Ofen (Mitte) geben und etwa 20 Min. backen, bis die Mandeln gebräunt sind. Aus dem Backofen nehmen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.