

Apfeltaschen

Gebäck

Zutaten (12 Stück)

- » 5 Kartoffel(n)
- » Salz
- » 50g Butter/Margarine
- » 200g Mehl
- » 1 Pck. Backpulver
- » 75g Quark
- » 4 EL Zucker
- » 2 EL Vanillinzucker
- » 2 Apfel/Äpfel
- » 2 EL Rosinen
- » 2 EL Puderzucker
- » 1 EL Zitronensaft
- » 1 TL Wasser

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



Warte-Zeit

31-60min



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Kartoffeln in Salzwasser 20min kochen
- Kartoffeln pellen
- durch eine Kartoffelpresse drücken
- mit Margarine vermischen

Teig zubereiten:

- Kartoffeln mit Mehl, Backpulver, Quark, Zucker und Vanillinzucker verkneten
- Teig auf bemehlter Fläche ausrollen
- Kreise (Durchmesser 10 cm) ausstechen

Füllung zubereiten:

- Äpfel schälen, würfeln
- mit Rosinen vermischen

Fertigstellung:

- Füllung in die Mitte der Teigkreise geben
- Teig halbmondförmig zusammenklappen
- mit einer Gabel Rand andrücken
- Taschen im Ofen bei 180°C ca. 20min backen
- auskühlen lassen
- Glasur aus Puderzucker Zitronensaft und Wasser herstellen
- Apfeltaschen damit bestreichen

Rezept-Foto



angelegt am: 15.04.2008

Rezept-Nr: 2285

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke