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

Rezept-Foto

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

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