

Rezept Apfeltaschen

Ein besonders leckeres Rezept, welches aber für Back-Laien aufgrund des Quark-Blätterteiges etwas schwierig werden könnte. Das Rezept ist im Übrigen ausreichend für 8 Personen.

Zutaten:

1 kg Magerquark

1 kg Mehl

1 kg Margarine

1 kg Äpfel

Puderrucker zum bestäuben

eventl. Zimt und/oder Rosinen (je nach Belieben)

Zubereitung:

Zunächst wird der Quark gut ausgepresst. Ich nehme dazu immer ein Küchenhandtuch, durch das ich den Quark presse. Anschließend zusammen mit dem Mehl und der Margarine mit einem Kochlöffel zu einem Teig verarbeiten. Es ist wichtig, dass die Masse nicht erwärmt wird, also möglichst nicht mit den Händen verarbeiten. Der Teig für die Apfeltaschen sollte nun mindestens 8 Stunden, möglichst aber über Nacht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Äpfel, erst unmittelbar vor der Zubereitung des Teiges, schälen, entkernen und in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Den Teig später auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dabei sollte man wenn möglich nicht die komplette Menge ausrollen, sondern den Teig vorab in einzelne Portionen teilen und den Rest in den Kühlschrank stellen.

Der Teig sollte dünn, mit gleichmäßigem Druck ausgerollt

werden, so verzieht er sich nicht.

Die einzelnen Platten in Vierecke schneiden.

Den Backofen zwischenzeitlich auf 220°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Auf die Vierecke werden nun die Äpfel gelegt und die Apfeltaschen nun durch Zusammenlegens des Teiges geformt. Wer die Variante mit Rosinen und/oder Zimt bevorzugt, vermischt diese Zutaten einfach mit den Äpfeln und gibt diese Mischung auf den Teig.

Den Rand der Taschen ein wenig zusammendrücken und sie auf das Backblech legen.

Im Ofen ca. 15 min backen lassen, dabei sollten sie nicht zu dunkel werden.

Mir ist es schon passiert, dass ich mich bei der Füllung verschätzt habe und für die letzten Teigreste keine Äpfel mehr übrig hatte, als Ersatz habe ich diese einfach mit Apfelmus aus dem Glas gefüllt. Schmeckt ebenfalls lecker und geht auch schneller.

Für die Back-Laien sei noch erwähnt, dass natürlich auch tiefgekühlter Blätterteig verwendet werden kann.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)