

Hier und heute

Apfeltaschen aus Blätterteig

Konditormeister Marcel Seeger backt knusprige Blätterteigtaschen mit lecker fruchtiger Apfelfüllung und aromatischen Haselnüssen.

Das Rezept

von Marcel Seeger für 10 Stück

Zutaten Teig

- 1 Paket Blätterteig (ca. 320 g)

Zutaten für die Füllung

- 150 g Äpfel
- 10 ml Zitronensaft
- 10 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 15 g gemahlene Haselnüsse
- 10 g Brombeerkonfitüre

Zutaten für Dekoration

- 1 Ei (Größe M)
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Die Äpfel halbieren, entkernen, schälen und mittelgrob reiben. Apfeleraspel, Zitronensaft, Zimt, Zucker, Haselnüsse und Brombeerkonfitüre in eine Schüssel geben und gründlich miteinander vermischen.

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Das Ei verquirlen. Den Blätterteig in zehn gleich große Quadrate schneiden und die Kanten dünn mit verquirltem Ei bestreichen. Die Apfelfüllung jeweils in die Mitte der Blätterteigquadrate geben. Nun den Blätterteig so über die Apfelfüllung falten, dass ein geschlossenes Dreieck entsteht. Kanten mit den Fingern oder einer Gabel fest andrücken, damit die Füllung beim Backen nicht herausläuft. Die Teigdreiecke mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen. Mit einem scharfen Messer jede Apfeltasche an der Oberseite dreimal quer einschneiden, sodass ein schönes Muster entsteht. Die Oberfläche der Apfeltaschen für einen schönen Glanz dünn mit verquirltem Ei bestreichen und zwölf bis 15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen die Apfeltaschen leicht abkühlen lassen, dann direkt dünn mit Puderzucker besieben.

Tipps

- Durch die Restwärme schmilzt der Puderzucker leicht an und karamellisiert etwas.
- Wer mit Ober- und Unterhitze backen möchte, sollte die Ofentemperatur auf 220 °C erhöhen und die Backbleche hintereinander backen.
- Während des Backens die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt und an Volumen verliert.