

Apfeltaschen

Hinweise:

- Ursprungsrezept von Streni

Zutaten:

- Teig:
 - 500g Mehl
 - ½ Backpulver
 - 100g Zitronenschale
 - 150g Butter
 - 2 Eier
 - 5 EL Milch
- Füllung
 - 600g Äpfel
 - 50g Zucker
 - 1 Vanillezucker
 - 50g Rosinen
 - Zimt
- 1-2 Eigelb

Zubereitung

- Aus Teigzutaten einen Mürbteig kneten und kurz ruhen lassen
- 2-3mm dünn ausrollen
- runde Kreise ausstechen
- die Füllung darauf geben
- Die Ränder mit Eigelb bestreichen in der Mitte falten
- Fixieren
- bei 180-200°C ca. 20Min. backen