



# Apfeltaschen à la McDonalds

## gebacken statt frittiert

Den TK-Blätterteig auspacken und auf Backpapier ca. 15 Minuten auftauen lassen. Den Backofen vorheizen (200°C Umluft).

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese in einen Topf geben und 150 ml Wasser, 100g braunen Zucker, 1 TL Zimt, 1/2 TL Muskat, 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker und die Prise Salz zum Kochen bringen und auf kleiner Flamme gute 15 Minuten kochen. Nach der Kochzeit die Flüssigkeit mit einer Kelle entnehmen und in einer Schüssel mit einem Schneebesen mit den 2 EL Speisestärke glatt rühren und wieder zurück in den Topf gießen. Kurz aufkochen lassen und den Topf vom Herd nehmen.

Die nun aufgetauten Blätterteigplatten einzeln auf ein Brett legen und mit 1-2 EL vom Apfelkompott belegen und vorsichtig den Teig umklappen und die Ränder gut festdrücken. Im Anschluss daran kann man den Rand noch mit einer Gabel weiter festdrücken - das gibt zudem ein schönes Muster. Wenn man die Teigblätter nicht umklappen möchte, kann man auch 3-4 EL von dem Apfelkompott auf die Teigfläche geben und diese dann mit einer weiteren Teigplatte zudecken und ebenfalls die Ränder gut andrücken.

Nun werden die gefüllten Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gesetzt (ca. 6 pro Blech) und etwa 20 Minuten ausgebacken. Die Taschen werden schön aufgehen und fluffig. Nach dem Auskühlen aus Puderzucker und Wasser einen Zuckerguss herstellen und mit einem Pinsel vorsichtig auf die Apfeltaschen streichen.

Dazu passt Vanillesauce. Das ggf. übrig gebliebene Apfelkompott schmeckt auch hervorragend auf einem Frischkäsebrötchen!

**Tipp:**  
Man kann die Taschen auch (ohne Pfanne) frittieren. Dazu Pflanzenöl in eine hohe Pfanne geben und heiß werden lassen. Die Apfeltaschen einzeln hineingeben und von jeder Seite ca. 2-3 Minuten goldgelb frittieren. Anschließend auf Küchenpapier legen, damit das Öl abtropfen kann.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit	ca. 50 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



### Zutaten für 6 Portionen:

12 Blätter	Blätterteig, TK
8	Äpfel
150 ml	Wasser
100 g	Zucker, brauner
1 TL	Zimtpulver
½ TL	Muskat
2 Pck.	Vanillezucker, Bourbon-
½ Pck.	Mandelstifte, oder Rosinen, kann aber auch weggelassen werden
2 TL	Speisestärke
1 Prise(n)	Salz

### Für die Glasur:

150 g	Puderzucker
n. B.	Wasser
evtl.	Pflanzenöl, zum Frittieren

Rezept von: **La\_Cuisine\_1990**