

# Apfeltaschen



- 3 Äpfel
- 1/4 einer Zitrone
- 1 Blätterteigs Rolle
- eine Prise Puderzucker
- eine Prise Zimt
- eine Prise brauner Rohrzucker

1. Als Erstes die Äpfel waschen, halbieren und vierteln.
2. Danach den Strunk und das Kerngehäuse raus schneiden.
3. Nun den Blätterteig aus dem Kühlschrank raus holen.
4. Die Würfel mit etwas Butter in einem Topf dünsten.
5. Nach ein paar Minuten den Zimt und Zucker hinzugeben und alles verrühren.
6. Gebt jetzt den Zitronensaft hinzu und rührt erneut um.
7. Nach 10 Minuten die Äpfel vom Herd nehmen und etwas klein stampfen.
8. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° Umluft vorheizen.
9. Aus dem Blätterteig 6 gleich große Stücke schneiden.
10. Jeweils 1 gehäufte EL Apfel Füllung mittig auf den Blätterteig geben.
11. Die zwei äußeren Seiten nun zur Mitte einklappen und etwas fest drücken.
12. Nun den oberen und unteren Rand ebenfalls zur Mitte einklappen und fest drücken.
13. Die offenen Seiten/Stellen zusammen drücken.
14. Die Apfeltaschen zum Schluss für 20 Minuten in den Backofen geben.
15. Nach 20 Minuten das Gebäck abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Das Rezept stammt von [Naturgesunderalldtag.de](http://Naturgesunderalldtag.de)