

Knusprige Apfel- Blätterteigtaschen



Menge	Zutaten	Zubereitung
1 Rolle	Blätterteig	Mindesten 10 Minuten vor dem Aufrollen aus dem Kühlschrank holen!
<i>Apfelfüllung:</i>		
2-3	Äpfel	waschen, schälen, fein würfeln
etwas	Butter	Butter in einer Pfanne schmelzen. Äpfel zugeben und weich dünsten, mit Zucker, Zitronensaft und Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
1 EL	Zitronensaft	
1-2 EL	Zucker	
etwas	Zimt	
<i>Apfeltaschen fertig stellen:</i>		
50 ml	Sahne	Blech mit Backpapier belegen, Backrohr auf 200 °C Heißluft vorheizen. Blätterteig aufrollen und in 15 gleichmäßige Quadrate schneiden (Lineal!). Rand der Quadrate mit Wasser bestreichen, Apfelfülle mit einem Löffel aufsetzen, Quadrate zum Dreieck zuklappen und mit einer Gabel fest verschließen. Apfeltaschen auf das Backblech legen, mit Sahne bestreichen und Zucker bestreuen. Etwa 15-20 Minuten knusprig braun backen!
1 EL	Zucker	