

## Blitzschnelle Apfeltaschen aus dem Thermomix



© Apfeltaschen - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



6 Stück

### Super schnell, einfach und fruchtig.

Teigtaschen gefüllt mit leckeren Apfelstückchen sind super schnell und einfach gemacht. Die fruchtigen Teilchen schmecken wie bei Oma. Mit fertigem Pizza- oder Flammkuchenteig sind sie ganz fix zubereitet. Ideal, wenn sich überraschend Besuch ankündigt oder die Lust auf Süßes groß ist.

### Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	<b>2</b>	Äpfel (z. B. Elstar)
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Zucker
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	Vanillezucker
<input type="checkbox"/>	<b>30 g</b>	Rosinen (Alternativ getrocknete Cranbeerys oder Sauerkirschen - oder weglassen)
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	gehackte Mandelkerne
<input type="checkbox"/>	<b>50 g</b>	Wasser
<input type="checkbox"/>	<b>1 Pck.</b>	rechteckiger Pizzateig (400g; Kühlregal)
<input type="checkbox"/>	<b>1</b>	Ei
<input type="checkbox"/>	<b>20 g</b>	Puderzucker

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in den Mixtopf geben. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und ein Viertel der Schale in den Mixtopf reiben. Saft auspressen und beiseitestellen. Zucker, Vanillezucker, Rosinen, Mandeln und Wasser in den Mixtopf zugeben und 15 Min./100 °C/Stufe 1 kochen.
3. Pizzateig samt Backpapier glatt auslegen und in 6 Quadrate schneiden. Apfelkompott mittig auf die Quadrate geben. Pizzateig so über die Füllung schlagen, dass Dreiecke entstehen. Ränder fest zusammendrücken. Mit einer Schere das Backpapier an den Apfeltaschen entlang zerschneiden. Apfeltaschen mitsamt Backpapier auf das vorbereitete Backblech legen.
4. Mixtopf spülen. Ei im Mixtopf 10 Sek./Stufe 3 verquirlen und mit einem Backpinsel auf die Apfeltaschen streichen. Taschen im heißen Ofen in ca. 25 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
5. In einem Schälchen Puderzucker mit 1-2 EL Zitronensaft zu einem Guss verrühren und mit einem Backpinsel auf die Apfeltaschen streichen.

## Unser Tipp:

Die Apfeltaschen gelingen auch mit Flammkuchenteig aus dem Kühlregal.

Noch schneller geht es mit unserem leckeren [Apfelkompott aus dem Glas](#). Rosinen und Mandel hinzufügen und fertig ist die Füllung.

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um unsere liebste Herbstfrucht und jede Menge Tipps zum Thema Apfel findest du in unserer [Rezeptsammlung](#)

## Nährwertangaben

Pro Stück: ca. 405 kcal – 10 g E – 8 g F – 70 g KH