KINDER KOCHKURS

Rezept Kindertreff-Apfeltaschen

Zutaten für 6 Personen
Für den Teig:
Fertiger Blätterteig gerollt
etwas Milch zum Bestreichen vor dem Backen
Für die Füllung:
750 Gramm Äpfel säuerlich
80 Gramm Zucker
0,5 l Zitronensaft frisch gepresst
50 Gramm Mandeln gehackt oder 50g Rosinen
Für den Guss
0,5 l Zitronensaft frisch gepresst
Puderzucker

Zubereitung:
1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden, mit dem Zucker, etwas Zimt, 1/2 l Zitronensaft, 50 g geh. Mandeln oder Rosinen einige Minuten dünsten, beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. Den Teig ausrollen, Kreise oder große Quadrate ausstechen, ein Teigstück mit der Apfelmasse belegen, ein zweites
Teigstück drüberlegen und mit einer Gabel rundherum den Teig festdrücken.
3. Mit etwas Milch bestreichen und bei 200°C im vorgeheizten Backofen (Umluft) etwa 25-30 Minuten backen.
4. 1/2 l Zitronensaft mit so viel Puderzucker verrühren, dass ein fester weißer Guss entsteht. Den Guss auf die noch heißen Apfeltaschen streichen.