



Schnelle
Apfeltaschen



Zutaten:

1 Blätterteig aus der Kühlung (275 g)
1 großen Apfel (oder 2 kleine Äpfel)
1-2 EL Zitronensaft
Rosinen nach Belieben
1 gehäuften EL gemahlene Mandeln
1 EL Zucker
½ TL Zimt
3 gehäufte EL Aprikosenkonfitüre
Puderzucker



Ofen auf 220° Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Apfel klein würfeln, mit Zitronensaft mischen. Rosinen, Mandeln, Zucker, Zimt dazugeben. Aprikosenkonfitüre erwärmen und mit untermischen. Blätterteig in 8 Quadrate schneiden, die Masse darauf verteilen und die Ecken mittig zu Taschen zusammenschlagen – Öffnungen zusammendrücken.

Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

