

# Schnelle Apfeltaschen



## Zutaten:

- 1 Packung fertigen Blätterteig
- 1 Prise Zucker (mehr oder weniger nach Geschmack)
- 2 mittelgroße Äpfel
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- etwas Zitronensaft

## Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronensaft vermischen und abschmecken.

Den Blätterteig ausrollen und in sechs gleichgroße Quadrate schneiden. Die Apfelmasse in der Mitte der Teigquadrate platzieren, und die Ränder mit Milch, Ei oder Wasser bestreichen. Nun die sechs Teilstücke zu Täschchen umklappen und die Ränder fest andrücken. Anschließend die fertigen Teigtaschen mit Milch, Ei oder Wasser bestreichen.

Für ca. 20 bis 25 Minuten bei ca. 200 Grad backen (oder gemäß Packungsanleitung). Etwas auskühlen lassen und am besten gleich genießen!

Quelle: <http://www.traunmuellner.at/rezepte/>