

Apfeltaschen

Zutaten für vier Portionen:

- 250 g Mehl
- 200 g Butter
- 250 g Topfen
- 6 bis 8 Äpfel
- 100 g Rosinen
- Zucker
- Salz
- Zimt
- Backpulver

Mehl, Butter, Topfen, Backpulver sowie eine Prise Salz zu Teig verarbeiten und kalt stellen.

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Rosinen, etwas Zimt sowie 2 EL Zucker vermischen und in einem Topf andünsten. Den Teig ausrollen und in etwa zehn Zentimeter breite Quadrate schneiden. Die Apfelmasse auf den Stücken verteilen und diese zu Dreiecken zusammenlegen. Die Ränder gut andrücken.

Die Teigtaschen im auf 175 Grad vorgewärmten Ofen ca. 20 Minuten backen.