

Rezept:

Fatmanur Kilic
schnelle Apfel-Quark Taschen

Freitag, 9. September 2022

Dauer: 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad: einfach
Süßes

Für ca. 6 Stück

1 Pck. Blätterteig gefroren oder aus dem Kühlfach
2 Äpfel
2 EL Zucker
150g Speisequark
1 Pck. Vanillezucker
Mandelblätter (optional)
Etwas Milch
Puderzucker

1. Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Äpfel mit Zucker ein wenig in einer Pfanne andünsten, zum Schluss die Mandeln unterrühren und alles abkühlen lassen.
3. Speisequark und Vanillezucker in einer Schüssel vermischen.
4. Blätterteig auslegen, die gefrorenen auf ein Backpapier legen und etwas antauen lassen.
5. Blätterteig zurechtschneiden, so dass man jeweils einen Deckel und einen Boden hat.
6. Auf den Boden kommt erst etwas Quark drauf und auf den Quark kommt etwas Apfelfüllung drauf.
7. Die Ränder mit etwas Milch anfeuchten.
8. Den Deckel könnt ihr jetzt einritzen, ein x oder 2-3 streifen.
9. Den Deckel auf den Boden mit der Füllung legen und die Ränder mit einer Gabel fest drücken.
10. Im vorgeheizten Ofen, Ober-/Unterhitze bei 200°C ca. 25 min backen.
11. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.