

VERPOORTEN Apfeltaschen

Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Für den Belag:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
450 g Äpfel, geschält, entkernt, gewürfelt (Elstar, RubINETTE, Boskop)
60 g Zucker
2 EL Speisestärke



Für den Teig:

150 g Quark
6 EL Milch
6 EL Pflanzenöl (Rapsöl)
50 g Zucker
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Pkg Backpulver

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß
1 Eigelb mit 1 EL Milch vermischt
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Apfelwürfel mit Zucker und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör aufkochen. Mit angerührter Speisestärke ca. 2 Min. köcheln lassen.
Das Backrohr auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und der Prise Salz verrühren, Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und gut die Hälfte davon in die Quarkmasse rühren. Den Teig mit dem restlichen Mehl gründlich, aber rasch verkneten. Der Teig soll trocken, glatt und geschmeidig sein.

Den Teig ausrollen und in acht Rechtecke schneiden, die Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Kompott auf die eine Hälfte der Rechtecke geben, die andere Hälfte ca. 6 mal einschneiden, darüber klappen und die Ränder andrücken. Die Taschen mit Eigelb bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15- 20 Min. goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Apfeltaschen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de