

Vegetarische Rezepte

Apfeltaschen

Anzahl: 10 -12 Portionen

Gattung: Gebäck, Kuchen, Nachspeise, Vegan, Vegetarisch

4	Granny Smith Äpfel, - entkernt und in dünne - (evtl. mehr) - Scheiben geschnitten	2	Essl. Melasse
4	Essl. Weiche Margarine	1	Essl. Gemahlener Zimt
2	Essl. Zucker, vermischt mit	1	Teel. Geriebene Muskatnuss
		450 g	Gefrorener Blätterteig, - aufgetaut

Den Ofen auf 190° C vorheizen.

Rechteckige Blätterteigscheiben durchschneiden, so dass quadratische Stücke entstehen.

Jeweils einen Teil der Äpfel in der Mitte jedes Teigstücks platzieren und mit der Hälfte der Margarine bedecken.

Den Rest der Margarine mit braunem Zucker und Gewürzen vermengen und über die Äpfel krümeln.

Die Teigländer mit kaltem Wasser bestreichen, die Taschen über Eck zuklappen und die Ränder evtl. mit einer Gabel gut zusammendrücken.

45-50 Minuten backen, bis die Äpfel sehr weich sind.