

Blaetterteigquarkstrudel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Blaettertei
Obst

1 pk tiefgekühlter Blätterteig
; (300 g)

* Für die Füllung

1 tb kernlose Rosinen (20 g)
300 g Äpfel
50 g Zucker
1 tb Rum
2 ts Zitronensaft

* Zum Bestreichen

1 Eiweiß
1 Eigelb

Blätterteigplatten nach Anweisung auftauen. Für die Füllung Rosinen heiß waschen und abtropfen lassen. Äpfel schälen und raspeln. Mit Zucker, den vorbereiteten Rosinen, Rum und Zitronensaft vermischen und in einem Topf 3 Minuten vorgaren. Auskühlen. Teigplatten halbieren, in die Mitte 1 TL Füllung geben. Ränder mit verquirltem Eiweiß bestreichen und zu einem Dreieck zusammenlegen. Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Blätterteigtaschen auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Blech setzen, mit verquirltem Eigelb bestreichen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 30 Minuten Elektroherd: 220° Gas: Stufe 4

P.S. Eine Variante der Apfeltaschen sind Quarktaschen. Dazu wird eine Füllung aus 150 g Magerquark, 1 Eigelb, 40 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 1 EL vorbereitete Rosinen gerührt. Weitere Zubereitung wie Apfeltaschen. Aber Taschen lassen sich nicht nur mit Äpfeln oder Quark füllen, sondern auch mit verschiedenen Konfitüren, Cremes oder fast allen Obstsorten. Hier eignen sich besonders Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren zum Füllen von Blätterteigtaschen.