

Schnelle Apfeltaschen

Schnelle Apfeltaschen mit Zimt & Zucker

Heute gibt es ein Rezept für schnelle Apfeltaschen. Ich mag immer noch keine Äpfel im Kuchen, aber meine Familie liebt Apfeltaschen und Apfelkuchen. Diese hier sind wirklich super schnell gemacht und laut meiner Familie auch richtig lecker. Alles was ihr dafür braucht sind frische Äpfel, Blätterteig und etwas Zimt & Zucker. Mit nur wenigen Zutaten könnt ihr so ganz schnell frisches Gebäck auf den Tisch zaubern.

Mein Blätterteig war die fertig gekaufte Variante aus dem Supermarkt. Wenn ihr euren Blätterteig selber zubereiten möchtet, könnt ihr das gerne machen. Ich bin dafür definitiv zu faul. Diesen Fertig-Teig gibt es so günstig zu kaufen. Den kann man super auf Vorrat einfach im Gefrierschrank haben. Aus meinem Blätterteig konnte ich 6 gleichgroße Rechtecke schneiden. Da kommt es sicherlich darauf an, welchen Blätterteig man kauft. Die sind wahrscheinlich nicht alle gleichgroß. Bei den Äpfel haben ich rote, süße Äpfel verwendet. Diese habe ich nicht geschält, sondern nur gründlich gewaschen. Das ist aber sicherlich Geschmackssache, ob mit oder ohne Schale.

Schnelle Apfeltaschen ganz einfach selber machen

Für die Apfeltaschen zuerst den Backofen auf 180°C Umluft 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und vierteln. Anschließend in dünne Scheiben schneiden. Den Blätterteig in 6 Rechtecke schneiden. Gleichmäßig mit den Apfelscheiben belegen. Die Ränder des Teiges mit Milch einstreichen und mit etwas Zimt und dem braunen Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen für etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

Weitere Rezept-Ideen für Gebäck & Teilchen zum Ausprobieren & Nachmachen



Streuselschnecken



Pizzaschnecken



Zwiebel-Frischkäse-Taler



Pide mit Hackfleisch



Spinat-Feta-Fladen



Birnen-Walnuss-Crumble



Dampfnudeln mit Vanillesauce



Marzipan-Mandel-Hörnchen

KALORIENARME REZEPTE

110 Rezepte unter 500 Kalorien für ein kalorienarmes Frühstück



[mehr Infos zum Buch](#)

HIER FINDEST DU TOLLES ZUBEHÖR FÜR KEKSE

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Schoko-Haselnuss-Cake Bowl



Bienenstich Cake Bowl



Protein Cheesecake aus dem Backofen



Protein Zebra Cheesecake Bowl



Ameisenkuchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Kokos-Limetten-Kuchen



Baked Oats mit Keksen
