

Super leckere Apfeltaschen

Zutaten für Teig:

250g Mehl, 1Päckchen Backpulver, 1-2 Teelöffel Salz, 200g Margarine, 250g Quark; Alle Zutaten vermischen und den Teig kaltstellen.

Zutaten für die Füllung:

6 Äpfel, Rosinen, Zucker, Zimt nach Bedarf

Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zucker, Zimt und Rosinen im Topf vermischen und auf dem Herd leicht andämpfen. Das bedeutet leicht erwärmen (bei niedriger Temperatur), bis die Apfelstücke weich werden. Dann abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und in gleich große Quadrate (8 cm) schneiden. Ein wenig der Füllung auf die Quadrate geben und zu Dreiecken zusammenlegen. Die Teigländer gut zusammendrücken. Dann die Teigtaschen auf ein Backblech legen, das ihr vorher mit Backpapier ausgelegt habt. Bei 175 Grad 20 Minuten backen. Guten Appetit!!