

Apfeltaschen aus Hefeteig mit Mandeln und Karamell einfach selbst gemacht

Herrlich fruchtig und kross: Apfeltaschen wie vom Bäcker garniert mit Mandeln lassen sich einfach und schnell selber machen: Das Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger bietet eine wunderbare Karamell-Note. Und wie wäre es mit einer Prise Zimt?

Schwierigkeitsgrad: leicht
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Für den Hefeteig:

- 375 g Mehl
- 50 g Zucker
- 80 g Butter
- 200 g Milch
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- Vanillezucker
- 1 Päckchen Trockenhefe

Für die Füllung:

- 600 g Äpfel
- 40 g Zucker
- 20 g Butter
- 50 g Rosinen
- 30 g Mandeln (gehobelt)

Für die Dekoration:

- 1 Ei (für Eistreiche)
- Mandelblättchen (geröstet)

Backzeit: Etwa 15 bis 20 Minuten bei 190 Grad

Portionen: 8 Apfeltaschen

Der Hefeteig

Aus dem Mehl, dem Zucker, der Butter, der Milch, dem Ei, Salz, Vanillezucker und der Trockenhefe in der Küchenmaschine einen All-in-Teig herstellen. Den Teig zu einer Kugel formen und für rund 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Tipp: Es empfiehlt sich, die Butter rechtzeitig aus dem Kühlschrank zu holen. Sie lässt sich zimmerwarm besser verarbeiten.

Die Füllung für die Apfeltaschen

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Butter in einen Topf geben und erhitzen. Dann kommt der Zucker dazu, diesen leicht karamellisieren lassen.

Tipp: Der Zucker brennt schnell an beim Karamellisieren. Deshalb sollte man sich bei dem Vorgang niemals vom Herd entfernen! Die Masse ist fertig, wenn die goldgelb bis braun ist.

Zu dem Karamell die Äpfel dazugeben und gut verteilen. Etwa zwei bis drei Minuten leicht köcheln lassen und dann vom Herd nehmen. Die Rosinen und gehobelte Mandeln untermischen. Die Masse sollte etwas auskühlen, aber noch leicht warm sein.

Tipp: Sie können die Füllung noch mit etwas Zimt verfeinern. Dann passen die Apfeltaschen gut in die Advents- und Weihnachtszeit.

Die Apfeltaschen fertigstellen

Den Hefeteig rechteckig ausrollen und in 10 mal 10 Zentimeter große Quadrate schneiden. Eine Hälfte der Teigstücke mit der Apfelfüllung belegen, Ränder mit Eistreiche bestreichen und dann einrollen. Die Ränder gut andrücken. Mit Eistreiche komplett bestreichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Tipp: Wenn die Füllung noch lauwarm auf den Hefeteig kommt, muss dieser nicht noch einmal gehen. Die Wärme der Füllung reicht aus, die Apfeltaschen können sofort in den Ofen!

Etwa 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.