

Kürbis

Blätterteig-Taschen

HALLOWEEN-REZEPT

MIT APFEL
UND ZIMT
EINFACH,
SCHNELL UND
LECKER



Zutaten

Für 8 Stück

- 2 Packungen** Blätterteig
(à 275 g, aus dem
Kühlregal)
- 3** Äpfel
(z. B. Elstar)
- 2 EL** Zucker
- 1 TL** Zimt
- 1 EL** Zitronensaft
- 1** Eigelb
- 1 EL** Milch
- Puderzucker** zum Bestäuben

Optional:

etwas Zimt und Zucker
zum Bestreuen

Zubereitung

- 1 Äpfel vorbereiten**
Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker, Zimt und Zitronensaft in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5–8 Minuten weich dünsten. Abkühlen lassen.
- 2 Kürbisse ausstechen**
Den Blätterteig ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 10–12 cm Ø) Kreise ausstechen. Die Hälfte der Kreise oben leicht einschneiden, sodass die Kürbisform entsteht.
- 3 Füllen und verschließen**
Je einen Esslöffel Apfelfüllung auf die nicht eingeschnittenen Kreise geben. Die eingeschnittenen Kreise darauflegen und die Ränder gut andrücken.
- 4 Bestreichen und backen**
Eigelb und Milch verquirlen und die Taschen damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15–18 Minuten goldbraun backen.
- 5 Servieren**
Die Kürbis-Blätterteig-Taschen etwas abkühlen lassen und nach Wunsch mit Puderzucker oder zusätzlich mit Zimt und Zucker bestreuen.