

Apfeltaschen

Zutaten für den Hefeteig:

Die angegebene Menge reicht für ca. 20 Taschen.

40g Hefe
200g Milch
50g Butter
1 Ei
80g Honig
¼ Tl Vanille
Schale ½ unbehandelten Zitrone
500g Mehl

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig erstellen und diesen 30-40 Minuten gehen lassen.

Zutaten für die Füllung:

300-400g kleingeschnittene Äpfel
1-2 El Zitronensaft
1 Tl Zimt
50g Rosinen
50g Sonnenblumenkerne
50g gehackte Haselnüsse

Die Zutaten für die Füllung vermengen und zur Seite stellen.

Den gegangenen Hefeteig ausrollen und 40 Quadrate von ca. 7x7cm ausschneiden. Jeweils zwei Quadrate aufeinander legen und mit einem Eßlöffel Füllung füllen.

Die fertigen Taschen bei 200°C im *kalten* Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Minuten backen.