

# Blätterteigtaschen

Die Füllung reicht jeweils für ca. 24 Blätterteigquadrate (10x10cm), z.B. tiefgefrorene.

## 1. Quarkfüllung

*Zutaten:*

500g Quark  
100g Zucker  
etwas Milch zum glattrühren  
1 Ei  
1 Ms Vanille  
2-3 El Grieß  
Rosinen nach Geschmack

Alle Zutaten verrühren und eßlöffelweise auf die Blätterteigquadrate geben. Diese zu dreieckigen Taschen formen.

Gebacken werden die Taschen im *vorgeheizten* Heißluftbackofen bei 170-180°C ca. 15-20 Minuten.

## 2. Apfelfüllung

*Zutaten:*

400g kleingeschnittene Äpfel  
1 El Zitronensaft  
Schale ½ Zitrone  
2 El Honig  
1 El Rum  
1 Ms Zimt oder Vanille  
eine Handvoll gehackte Mandeln  
Rosinen nach Geschmack

Alle Zutaten verrühren und eßlöffelweise auf die Blätterteigquadrate geben. Diese zu Dreiecken formen und im *vorgeheizten* Heißluftbackofen bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Nach einem Geheimrezept von Kirsten.