

## Apfeltaschen mit Marzipanfüllung

### Teig:

125 g	Magerquark
80 ml	Milch
80 ml	Öl
75 g	Zucker
1 El	Vanillezucker
Prise	Salz
300 g	Mehl
3 TL	Backpulver

### Füllung Apfelkompott:

600 g	Äpfel, säuerlich
1 El	Butter
50 g	Zucker
½ TL	Zimt, gemahlen
3 El	Zitronensaft
50 g	Marzipanrohmasse

### Fertigstellung:

1	Eigelb
1 El	Milch
60 g	Aprikosenmarmelade

### Zubereitung Füllung:

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel (ca. 1 cm) schneiden.
2. Butter zerlassen, Äpfel, Zucker, Zimt und Zitronensaft zugeben.  
Zugedeckt kurz dünsten.  
Kompott in eine Sieb abgießen, den Sud auffangen und abkühlen lassen.
3. Marzipan würfeln und unter das Kompott heben.

### Zubereitung Teig:

1. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren.
2. Mehl und Backpulver vermischen, über die Quarkmasse sieben und flott unterkneten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.  
Mit einem Teigrad ca. 10 Rechtecke von 15x10 cm ausschneiden.

### Fertigstellung:

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Kompott auf eine Hälfte der Rechtecke geben, dabei an den Kanten einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Zweite Teighälfte waagrecht zur Füllung im Abstand von 3 cm einschneiden, nicht ganz durchschneiden.
3. 1 Eigelb mit 1 El Milch verrühren, Teigländer damit bestreichen.
4. Eingeschnittene Teighälften über die Füllung klappen, Ränder andrücken.
5. Taschen auf ein Blech mit Backpapier setzen, mit der Eigelbmischung bestreichen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 15 Minuten backen.
6. Aprikosenmarmelade und 3 El Apfelsud etwa ½ Minute kochen lassen.  
Die heißen Teigtaschen damit glasieren.