

Apfeltaschen (Quark-Öl-Teig)

Teig

125 g Quark
80 g Milch
80 g neutrales Öl
75 g Zucker
1 El Vanillezucker
Prise Salz
300 g Weizenmehl Type 405
3 Tl Backpulver

Füllung Apfelkompott

2 säuerliche Äpfel,
etwa 400 g
1 El Butter
30 g Zucker
1/4 Tl Zimtpulver
2 El Zitronensaft
40 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 ein 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 10 Rechtecke á etwa 15x12 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, Teigränder 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 bis 20 Minuten backen.
6. Aprikosenmarmelade und 3 El Apfelsud etwa ½ Minute kochen lassen.
Die heißen Teigtaschen damit glasieren.

Blätterteig-Apfelringe

2 große Äpfel, evtl. wenig Zitronensaft
1 Rolle Blätterteig (ca. 270 g)
1 Eigelb mit wenig Milch verrührt
1-2 EL Zimtzucker, 2 EL gehackte Mandeln
Puderzucker

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Äpfel waschen und in dicke Scheiben (ca. 1,5 cm) schneiden.
Kerngehäuse mit einem Ausstecher (ca. 2 cm) entfernen.
Apfelringe evtl. mit wenig Zitronensaft beträufeln.
3. Blätterteig der Länge nach in ca. 1,5 bis 2 cm breite Streifen schneiden.
4. Apfelringe gleichmäßig mit den Blätterteigstreifen umwickeln („drumrum fädeln“).
Auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen.
Mit den gehackten Mandeln sowie Zimtzucker bestreuen.
6. Apfelringe im heißen Backofen 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.
Mit Puderzucker bestäuben.

Upside-down-Apfel-Tartelettes

vorbereitete Apfelringe (s.o.)
braunen Zucker oder Zimtzucker (oder Honig)
Mandelblättchen
1 Rolle Blätterteig
Puderzucker

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Braunen Zucker oder Zimtzucker (etwa 1 guten TL) auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit ausreichend Abstand „als Kreis“ verteilen.

Auf jeden „Zuckerkreis“ einige Mandelblättchen und einen Apfelring legen.

Aus dem Blätterteig passende Kreise ausstechen.

Die Apfelringe mit dem Teig bedecken und die Ränder gut am Backpapier andrücken.

20 bis 25 Minuten im heißen Backofen goldbraun backen.

Umdrehen und mit Puderzucker bestäuben.