Apfeltaschen (Quark-Öl-Teig)

Teig

150 g Quark
40 g Milch
50 g neutrales Öl
1 Ei (M)
50 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Weizenmehl Type 405
3 gestr. TL Backpulver

Füllung Apfelkompott

2 säuerliche Äpfel, etwa 400 g
1 EL Butter
20 g Zucker
¼ TL Zimtpulver
2 EL Zitronensaft
40 g Marzipanrohmasse

Fertigstellung

1 Eigelb
1 EL Milch
60 g Aprikosenkonfitüre
Puderzucker

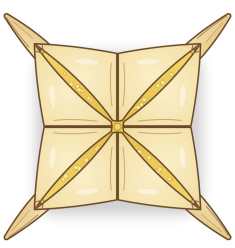
Zubereitung Füllung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel (ca. ½ bis 1 cm) schneiden.
2. Butter in einem passenden Topf zerlassen, Äpfel, Zucker, Zimt und Zitronensaft zugeben.
   Zugedeckt ca. 3–5 Minuten dünsten – die Äpfel sollen noch bissfest sein.
   Kompott in ein Sieb abgießen und den Sud auffangen.
   Kompott und Sud getrennt abkühlen lassen.
3. Marzipan fein würfeln und unter das abgekühlte Kompott heben.

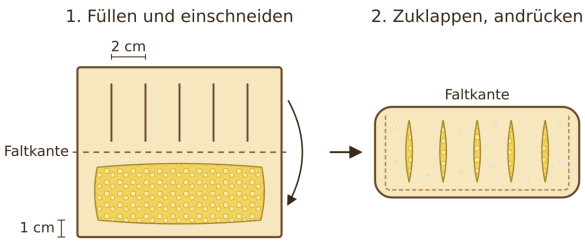
Zubereitung Teig

1. Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker und Salz verrühren.
2. Mehl und Backpulver vermischen, über die Quarkmasse sieben und **flott** zu einem Teig kneten – der Teig muss glatt und feinporig sein.
   Wenn möglich kurz kühl ruhen lassen.

Formen der Apfeltaschen



Variante 1



Variante 2

Fertigstellung

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Variante 1

1. Teig (evtl. teilen) auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3–4 mm dick rechteckig ausrollen.
   Mit einem Teigrad in gleichmäßige Quadrate von je etwa 15 × 15 cm schneiden.
2. Alle 4 Ecken zur Mitte falten – die Spitzen treffen sich in der Mitte und bilden ein kleineres Quadrat – das Quadrat vorsichtig wenden – die vorgefalteten Ecken liegen nun unten.
3. Die Füllung mittig auf das kleinere Quadrat geben und etwas flach verteilen – rundherum einen freien Teigrand lassen, damit sich die nächste Faltung gut verschließen lässt.
4. Füllung einschlagen – die vier Ecken des Quadrats über der Füllung zur Mitte führen – die Teigspitzen sollen sich in der Mitte treffen – dort und an den Übergängen leicht zusammendrücken.
5. Die vorgefalteten Ecken öffnen – unter das Päckchen greifen und die vier zuvor nach innen geklappten Ecken vorsichtig auseinanderziehen und nach außen legen – so entstehen vier weitere Ecken – behutsam arbeiten, damit der Teig nicht reißt.
6. Die Spitzen der vier gefüllten Bereiche jeweils mit den nach außen gelegten Ecken leicht zusammendrücken – Tasche auf ein Blech mit Backpapier setzen.
   Mit den weiteren Quadraten genauso verfahren.
7. Eigelb mit 1 EL Milch verrühren – Taschen mit der Eigelb-Milch bestreichen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.
   Anschließend aprikotieren oder bestäuben (siehe unten).

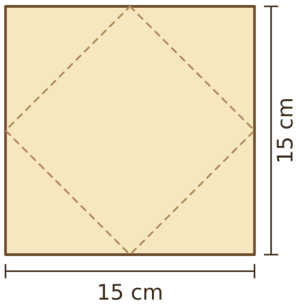
Variante 2

1. Teig (evtl. teilen) auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen.
   Mit einem Teigrad in gleichmäßige Rechtecke schneiden – z. B. je etwa 10 × 8 oder 12 × 10 cm.
2. Kompott auf eine Hälfte der Rechtecke geben, dabei an den Kanten einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.
   Die andere Teighälfte quer zur Faltkante im Abstand von 2 cm einschneiden.
   Dabei rundum ca. 1 cm Rand stehen lassen, also nicht ganz durchschneiden.
3. 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 Eigelb-Milch bestreichen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

Aprikotieren oder bestäuben (beide Varianten)

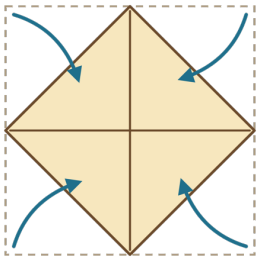
Aprikosenkonfitüre und 3 EL Apfelsud unter Rühren etwa ½ Minute kochen lassen.
Die heißen Teigtaschen damit aprikotieren (glasieren) – oder abgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Faltanleitung Apfeltaschen – Variante 1



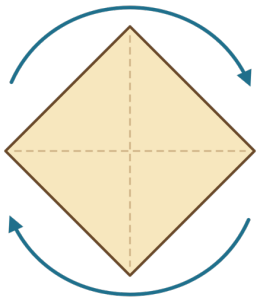
1

Teig ca. 3–4 mm dick ausrollen und in Quadrate von ca. 15 × 15 cm schneiden.



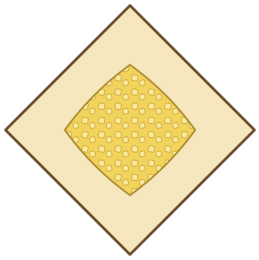
2

Alle vier Ecken zur Mitte falten – die Spitzen treffen sich in der Mitte.



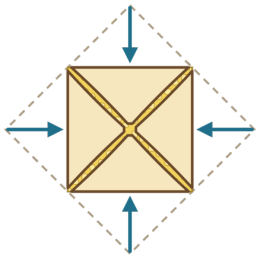
3

Das kleinere Quadrat vorsichtig wenden – die gefalteten Ecken liegen jetzt unten.



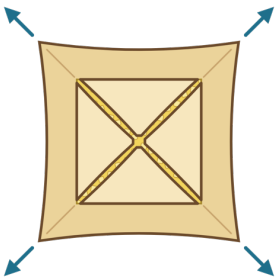
4

Apfelfüllung mittig daraufgeben und etwas flach verteilen, rundum einen freien Teigrand lassen.



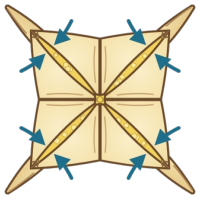
5

Die vier Ecken über die Füllung zur Mitte führen, in der Mitte und an den Übergängen leicht andrücken.



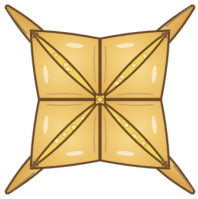
6

Die unten liegenden Ecken vorsichtig herausziehen und nach außen legen – der Teig darf nicht reißen.



7

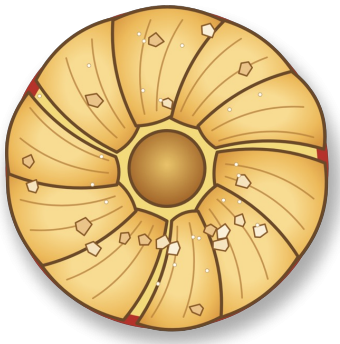
Die Spitzen der gefüllten Bereiche mit den äußeren Ecken leicht zusammendrücken.



8

Mit Eigelb-Milch bestreichen und bei 180 ° C 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.

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 quer 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. Blätterteigstreifen spiralförmig um die Apfelringe wickeln und dabei durch die Mitte führen.
   Die Enden leicht überlappen lassen und andrücken.
   Auf ein Backblech mit Backpapier legen.
5. Mit der Eigelb-Milch 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.)
brauner Zucker oder Zimtzucker (oder Honig)
Mandelblättchen
1 Rolle Blätterteig
Puderzucker

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Braunen Zucker oder Zimtzucker (je ca. 1 gehäuften TL) auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit ausreichend Abstand jeweils als Kreis verteilen.
3. Auf jeden „Zuckerkreis" einige Mandelblättchen und einen Apfelring legen.
4. Aus dem Blätterteig Kreise ausstechen, die ca. 1–2 cm größer als die Apfelringe sind.
5. Die Apfelringe mit dem Teig bedecken und die Ränder gut am Backpapier andrücken.
6. Im heißen Backofen 20 bis 25 Minuten goldbraun backen.
7. Noch warm vorsichtig umdrehen (Vorsicht, der Karamell ist heiß!) und mit Puderzucker bestäuben.