Apfeltasche

Von Alica Schmidt

Mein lieblingsrezept aus meiner Kindheit. Die besten Apfeltaschen machte meine Liebe omi



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
1 Std. 15 min	**30 min**	**n/a**	**1 Std. 45 min**

8 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

- **250 g** Mehl
- **20 g** Hefe
- **60 g** Zucker
- **1/8 l** lauwarme Milch
- **60 g** weiche Butter
- Salz
- **4 x** mittelgroße Äpfel
- Zimt&Zucker
- **1 x** Eigelb
- **2 EL** Wasser

Werkzeuge

- Waage
- Schüssel

Zubereitung

01 Mehl in eine Schüssel geben

02 Die Hefe hinein bröckeln

03 1 EL Zucker und 2 El Milch dazu geben.

04 15 Minuten gehen lassen

05 Mit den restlichen Zutaten vermischen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

06 Die Äpfel halbieren

07 Teig ausrollen und große Quadrate ausschneiden

08 Äpfel drauf setzen

09 In die Oberseite der Äpfel eine Mulde schneiden

10 Diese mit Zimt&Zucker füllen

11 Teigkanten über Kreuz zusammen fassen

12 Wasser mit Ei verquirlen und über die apfeltaschen streichen

13 30 Minuten bei 200 grad backen