

Hier und heute



Leckere Apfeltaschen

Die Apfelernte ist in vollem Gange. Marcel Seeger macht einen Klassiker aus dem Lieblingsobst der Deutschen: Apfeltaschen. Unser Konditormeister verrät, wie die Hülle fluffig gelingt und die Füllung ihren Biss behält. Einfach superlecker!

Das Rezept

(für zehn bis zwölf Stück)

Der Hefeteig:

- 42 g Hefe, frisch (entspricht einem Würfel Hefe)
- 150 ml Milch
- 20 g Zucker
- 500 g Mehl (Type 550)
- 80 g Butter, weich
- 2 Eier (Gr. M)
- etwas frisches Vanillemark
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Die Hefe in eine Schüssel geben und zerbröseln.

Milch erwärmen und mit der Hefe verrühren, dabei den Zucker zugeben. Ein Drittel der Mehlmenge unterrühren. Das restliche Mehl auf den Ansatz geben, dann die restlichen Zutaten auf das Mehl geben. Die Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken und beiseite stellen damit der Ansatz gehen kann.

Sobald sich im Mehl Risse zeigen und der Ansatz beginnt, sich zu heben, das Küchenhandtuch entfernen und den Hefeteig mit der Hand oder der Küchenmaschine kneten.

Der Knetvorgang dauert acht bis zwölf Minuten je nach Methode und Intensität des Knetens. Sobald sich der Teig vom Schüsselrand oder der Arbeitsunterlage löst und eine glatte Struktur bekommt, ist er fertig.

Fertigen Teig wieder in eine Schüssel legen und mit einem Küchenhandtuch abdecken, damit er nochmal circa zehn Minuten ruhen kann.

Tipp: Wem das Herstellen des Hefeteigs zu aufwändig ist, der kann die Apfeltaschen auch mit gekauftem Blätterteig zubereiten.

Die Apfelfüllung

- 500 g Äpfel (z.B. Jonagold, Elstar oder Boskoop)
- 50 g Rosinen, alternativ gehackte Walnüsse oder Mandeln
- 40 g Zucker
- 20 g Butter
- 1 Prise Zimt

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Dann mit den anderen Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren andünsten, bis die Äpfel nur leicht weich sind. So behalten sie auch in der Apfeltasche nach dem Backen noch etwas Biss.

Nach dem Dünsten die Apfelmasse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Hier und heute



Die Fertigstellung:

- 1 Ei, verquirlt

Fertigstellen

Den angegangenen Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von ca. 40x 50cm ausrollen. Mit einem Ausstecher (12cm Durchmesser, alternativ können Sie auch ein Glas oder einen Teller nehmen) runde Teigstücke ausstechen.

Die Stücke mit etwas verquirltem Ei bestreichen.

Auf jedes Teigstück zwei Esslöffel der abgekühlten Apfelmasse geben, den Teigkreis in der Mitte über der Apfelmasse zusammenklappen und fest andrücken.

Die geschlossene Apfeltasche am Rand mit einem Küchenmesser mehrmals einschneiden, so dass ein kammförmiges Muster entsteht.

Die fertigen Apfeltaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Ofenblech geben. Noch einmal mit einem Küchentuch abdecken und zehn bis 15 Minuten gehen lassen.

Das Verzieren und Backen:

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

Die gegangenen Apfeltaschen dünn mit verquirltem Ei bestreichen und dann mit gehobelten Mandeln oder etwas Hagelzucker bestreuen. In den Backofen geben und zehn bis 15 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Wer eine größere Menge, kleinerer Apfeltaschen backen möchte, kann diese auf zwei Bleche verteilen und dann bei 180°C Umluft backen.

Gutes Gelingen!