

## Apfel-Quark-Taschen



- **Gang:** Abendessen, Dessert, Frühstück, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12 Stück', 'yield' : '' });
```

Wenn es schnell gehen muss, sind diese leckeren Apfel-Quark-Taschen mit Fertig-Blätterteig aus dem Kühlregal genau das Richtige. Schnell in 30 Minuten gemacht und erfrischend lecker. Mit diesem Dessert wird kein Risiko eingegangen, denn Apfel-Taschen mag einfach jeder. Das besondere Etwas verleiht der Quark.

Eine ähnliche russische Version des Ganzen, nämlich Piroggen mit Apfel-Quark Füllung, sollte auf jeden Fall auch mal ausprobiert werden.

### Zutaten

- 275 g frischer Blätterteig
- 300 g säuerliche Äpfel, geschält, entkernt , gewürfelt

- 1 Zitrone, hiervon Abrieb und Saft ½ Zitrone
- 125 g Bio Quark
- 50 g Mandelblättchen
- 1 El Markenbutter
- 2 Eigelb
- 2 El Milch
- 80 g feiner Zucker
- 1 Tüte Vanillezucker
- ¾ Tl Zimt
- 1 kleine Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Backofen auf 180°C vorheizen und 2 Backbleche mit Backtrennpapier auslegen.

### Schritt2

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen und dünn (2 - 3 mm) ausrollen; in 12 cm großen, quadratischen Stücken schneiden.

### Schritt3

Den Quark mit dem Eigelb, 50 g Zucker, Vanillezucker, Zimt und Zitronenabrieb verrühren und die Mandelblättchen unter heben.

### Schritt4

Die Apfelwürfel mit Zitronensaft mischen, in etwas brauner Butter und 1 El Zucker mindesten 3 Minuten lang anschwitzen - glacieren, abkühlen lassen und zur Quarkmasse geben.

### Schritt5

Die Füllung auf den 12 Taschen verteilen, zusammen klappen und die Ränder mit einer Tischgabel andrücken. 1 Eigelb mit 2 El Milch verquirlen. Anschließend die Taschen mit dem verquirlten Eigelb einstreichen und mit einigen Mandelblättchen bestreuen.

### Schritt6

Mit etwas Abstand auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten knusprig backen. Etwas abkühlen lassen; und noch warm servieren.

**Rezeptart:** Backen, Teige, Massen, Gefüllte Kuchen, Schnelle Rezepte, Sonstige

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-quark-taschen/>