

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/>