

# Apfeltaschen - Jalousie mit Marzipanfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Süß - fruchtiger Familien Snack

## Zutaten

- 700 g geschmackvolle Äpfel (z. B. Cox Orange)
- 2 El Butter
- 50 g Marzipanrohmasse, klein gewürfelt
- 1/2 Tl gemahlener Zimt
- 3 El Zitronensaft
- 150 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 250 g Mehl, gesiebt mit 2 Tl Backpulver, gemischt
- 6 El Öl
- 6 El Milch
- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 1 Eigelb mit 1 El Milch verklappert

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 180 ° C das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

### Schritt3

Die Füllung:

#### **Schritt4**

Die geschälten, entkernten Äpfel in Spalten schneiden und in der Butter und 50 g Zucker anschwitzen. Zimt und Zitronensaft zugeben, 3 - 5 min. dünsten; auf ein Küchensieb leeren.

#### **Schritt5**

Das Marzipan unter rühren, den Pochierfond auffangen, abkühlen lassen.

#### **Schritt6**

Der Teig:

#### **Schritt7**

Den Quark, 6 El Milch, das Öl, 50 g Zucker und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührer gut verrühren. Das Mehl darüber sieben und unter kneten.

#### **Schritt8**

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 60 x 24 cm groß ausrollen, in zehn Quadrate von 12 x 12 cm teilen.

#### **Schritt9**

Das Kompott auf den unteren Hälften verteilen, dabei 1, 5 cm an den Rändern frei lassen und mit dem verklapperten Eigelb einstreichen. Überschlagen, gut andrücken. Mit einer Küchenschere im Abstand von 1 cm einschneiden; mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.

#### **Schritt10**

Mit dem restlichen Eigelb einstreichen und auf der mittleren Schiene 15 min. backen.

#### **Schritt11**

In der Zwischenzeit die Konfitüre mit dem verwahrten Pochierfond

#### **Schritt12**

1 min. aufkochen und die noch heißen Apfeltaschen - Jalousien glacieren.

#### **Schritt13**

Schmecken heiß oder lauwarm am besten.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfeltaschen-jalousie-mit-marzipanfuellung/>