

## Schnelle Apfel-Karamell-Taschen

Ich habe aus meinem Blätterteig 6 Taschen herausbekommen. Hierfür habe ich meinen Blätterteig in 8cm breite Stücke an der langen Seite geteilt.

### Zutaten:

1 P. Blätterteig (meiner hatte 375g)  
1 P. backfeste Puddingcreme  
200ml Milch  
1 Apfel  
12 weiche Karamell-Toffees



### Zum zusammenkleben:

Ein Eiweiß

### Zum Bestreichen:

Ein Eigelb mit 1 TL Milch mischen

### Backzeit:

200° Ober- und Unterhitze für ca. 20 Minuten

### Zubereitung:

Teilt Euch den fertigen Blätterteig in 6 gleich große Stücke. Dann röhrt Ihr die backfeste Puddingcreme mit 200ml Milch cremig. Der Apfel wird geschält und in feine Würfel geschnitten. Die Karamelltoffees werden ebenfalls zerkleinert.

Gebt nun jeweils 2 TL des Puddings auf eine Hälfte des Blätterteigstreifens. Nun etwa 1 zerkleinertes Karamelltoffee, danach ein paar Apfelwürfel (ich hatte Scheiben, was nicht so optimal war).



Streicht die Ränder mit etwas Eiweiß ein und schlägt die unbefüllte Seite auf die gefüllte. Drückt die Ränder mit einer Gabel fest. So verfährt Ihr mit allen sechs Streifen. Bestreicht die Taschen nun mit der Eigelb-Milch-Mischung und backt das Ganze für ca. 20 Minuten. Die Taschen sollten goldgelb sein.

Danach noch mit Puderzucker bestäuben und genießen!!

Gutes Gelingen!!!