

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 rührt 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!!!

