

APFELTASCHEN

Zutaten FÜR 4 PORTIONEN



500g	Blätterteig (1 Pack)
3-4 Äpfel	Gravensteiner
100g	Haselnüsse, gehackt
3 EL	Rohrzucker
2 EL	Zimt
1	Eigelb
1TL	Milch

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. Blätterteig in 8 Quadrate schneiden. Äpfel schälen und fein hobeln.
3. Äpfel ausdrücken und in einer Schüssel mit Haselnüssen, Zimt und Zucker verrühren.
4. Jeweils 2 Löffel der Masse in eine schräge Hälfte des Teiges legen und einen Rand frei lassen. Diesen Rand mit Eigelb als Kleber bepinseln und das Quadrat falten. Seiten mit der Gabel festdrücken.
5. Alle 8 Drei-Ecken aufs Blech legen und mit Eigelb - Milch - Mix bestreichen.
6. Für 18 - 22 Minuten backen.

En Guete!

guggismaert.ch/rezepte

**Guggi's
Märt** lokal &
frisch