

Apfel-Marzipan-Taschen

ergibt 12 Stück



Zutaten

- 12 Scheiben Blätterteig (mit pflanzlicher Margarine) oder 3 Rollen
- 200–250 g Marzipan (mit Zucker)
- 50 g Rohrzucker
- 650 g brutto Äpfel
- 75 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln, Mandelsplitter oder Mandelstifte

Zubereitung

Blätterteig auftauen und in vier Rechtecke schneiden.

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Rohrzucker zusammen mit den Apfelstücken, Rosinen und gehackten Mandeln in eine Schüssel geben und vermengen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Marzipanmasse in 12 gleich große Scheiben schneiden. Jede Marzipan-Scheibe ausrollen und auf je eine Blätterteig-Scheibe legen. Dann die Apfel-Rosinen-Mischung auf das Marzipan geben. Die Ränder erst der Länge und dann der Breite nach zuklappen, gut festdrücken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 15-20 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen.

Apfel-Marzipan-Taschen

ergibt 12 Stück



Zutaten

- 12 Scheiben Blätterteig (mit pflanzlicher Margarine) oder 3 Rollen
- 200–250 g Marzipan (mit Zucker)
- 50 g Rohrzucker
- 650 g brutto Äpfel
- 75 g Rosinen
- 50 g gehackte Mandeln, Mandelsplitter oder Mandelstifte

Zubereitung

Blätterteig auftauen und in vier Rechtecke schneiden.

Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Rohrzucker zusammen mit den Apfelstücken, Rosinen und gehackten Mandeln in eine Schüssel geben und vermengen.

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Marzipanmasse in 12 gleich große Scheiben schneiden. Jede Marzipan-Scheibe ausrollen und auf je eine Blätterteig-Scheibe legen. Dann die Apfel-Rosinen-Mischung auf das Marzipan geben. Die Ränder erst der Länge und dann der Breite nach zuklappen, gut festdrücken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 15-20 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen.