

Apfeltaschen für 4 Personen



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 2 Packungen tiefgefrorener Blätterteig• 2 kleine Gläser Apfelkompott• 2 Eigelb	<ol style="list-style-type: none">1. Blätterteig in quadratische Stücke schneiden und gegebenenfalls ausrollen.2. In die Mitte eines Quadrates etwas Apfelkompott geben, dann zuklappen. Die Ränder mit dem Finger zudrücken.3. Die Apfeltaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Eigelb bestreichen.4. Für ca. 10 Minuten im Backofen backen.
Backofen auf 200° vorheizen. Blätterteig ca. 10 Minuten auftauen lassen.	

Rezept von Waltraud Baustian

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied