

Apfeltaschen – Variationen zu Teig und Füllung und Faltechniken



Was Sie schon immer über Apfeltaschen wissen wollten ☐

Die Apfeltaschenrezepte sind im Baukastensystem zusammengestellt.

Man wählt eine Füllung seiner Wahl, einen Teig seiner Wahl und eine Faltechniken seiner Wahl und erhält so eine maßgeschneiderte Apfeltasche, die zu den persönlichen Bedürfnissen passen ☐

Variationen zur Füllung

Die Kompottfüllung

Zutaten:

4-5 Äpfel geschält und grob zerkleinert

Etwas Zimt

Etwas Vanille

Ggf. etwas Zitrone

Einen Schluck Wasser

Alles in die CC geben, Flexielement einsetzen. Temperatur knapp über 100 Grad und rühren lassen (Intervall, so dass

nicht permanent gerührt wird). Das Flexielement zerkleinert die Äpfel nebenher. Nach ca. 8 Minuten sollten die Äpfel schön weich sein und nun das Kompott abkühlen lassen. Wenn man noch etwas kleinere Apfelstücke haben will, stellt man nur die Temperatur aus und lässt noch ein paar Minuten weiter rühren.



Die klassische Füllung

Zutaten:

4 Äpfel geschält, entkernt

20 gr. Zitronensaft

10 gr. Zucker

4 gr. Zimt

Geschälte Äpfel würfeln, z.B mit dem Würfelschneider und mit Zitronensaft, Zucker und Zimt verrühren.

Die alkoholisierte Chefkocheierlikörfüllung

Zutaten:

450 gr. Äpfel geschält, entkernt

60 gr. Zucker

100 ml Eierlikör (natürlich in der CC hergestellt)

2 EL Speisestärke

Geschälte Äpfel würfeln, z.B. mit dem Würfelschneider.

Apfelwürfel, Zucker und Eierlikör in der CC aufkochen (Temperatur knapp über 100 Grad, Flexielement). Speisestärke zugeben und 2 Minuten weiter kontinuierlich rühren lassen. Temperatur abschalten.

Variationen zum Teig

Der Blättrige (Blätterteig)

-- Platzhalter, to be continued--

Der Schnelle (Quark-Öl-Teig)

Zutaten (9 Apfeltaschen):

150 gr. Quark (ich hatte 40%igen)

6 EL Milch

6 EL Öl (Rapsöl oder Sonnenblumenöl)

50 gr. Zucker (ich hatte Kokosblütenzucker)

Etwas Vanilleextrakt oder Vanillezucker

1 Prise Salz

300 gr. Mehl Type 405

1 Packung Backpulver

1 Ei (getrennt) zum Bestreichen

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad O/U bzw. 180 Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten in den Kessel geben, K-Haken einsetzen.

Rühren bei Geschwindigkeit 1 bis der Teig sich zu einer Kugel geformt hat (ca. 1,5 Minuten). Sofort weiterverarbeiten, keine Ruhezeit.



Teig zu 8-9 Rechtecken ausrollen, den Rand mit Eiweiß bestreichen und sich eine Falttechnik aussuchen.

Nach dem Falten die Taschen mit Eigelb bestreichen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 15- 20 Min. goldbraun backen. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker besieben. Guten Appetit

Der hefige

Zutaten:

375 g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

50 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

1 Prise(n) Salz

1 Ei(er)

200 ml Milch, lauwarm

50 g Butter, zerlassen & abgekühlt

Für den Zuckerguss:

100 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

10 g Butter

Mehl mit Trockenhefe in Kessel geben und mit K-Haken sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Ei, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Knethaken in 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, kurz durchkneten, dünn ausrollen. Faltechnik auswählen. Nach dem Formen mit Milch bestreichen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen, auf ein Backblech legen und nochmals gehen lassen.

Bei ca. 190°C (Umluft) 15 Min. backen, sofort nach dem Backen mit dem Zuckerguss (Zutaten mit Flexielement zusammengerührt) bestreichen.

Variationen zur Faltechnik

Die Streifen-Panzerknackertechnik:

Apfelfüllung auf die eine Hälfte der Rechtecke geben, die andere Hälfte 6 -7 mal einschneiden, darüber klappen und die Ränder andrücken.



Die schnelle Nummer:

Runde Platten (Ø 12 cm) ausstechen. Die Hälfte der Teigplatte mit der Füllung belegen, den Rand mit Milch bestreichen, andere Teighälfte darüber klappen, an den Rändern gut festdrücken.