



OVO APFELTASCHEN



ZUBEREITUNG OVO APFELTASCHEN

ZUTATEN

- 2 Äpfel
- 1 EL Rohrzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 80 ml Wasser oder Apfelsaft
- 1 EL Maisstärke
- 1 Bogen Blätterteig
- 6 EL Ovo Rocks
- 2 EL Milch, zum Bestreichen
- Puderzucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Rohrzucker und Zitronensaft in einer Schüssel vermengen.
2. Wasser mit der Maisstärke in einem Topf glatt rühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Äpfel dazugeben, gut vermengen und zugedeckt bei kleiner Hitze 5 Minuten köcheln lassen.
3. Den Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Blätterteig in 6 Rechtecke schneiden und auf das vorbereitete Blech legen.
5. Auf eine Hälfte jedes Rechtecks 1-2 EL Apfelfüllung und einige Ovo Rocks dazugeben. In die andere Hälfte mit einem Messer 5 Schlitz schneiden. Den Teig zu einer Tasche zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel gut verschliessen.
6. Die Apfeltaschen mit Milch bestreichen.
7. In der Ofenmitte 15-20 Minuten backen, bis der Blätterteig goldbraun aufgegangen ist.
8. Kurz abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.