

Benötigte Zutaten

1 – 2	Apfel (je nach Größe)
3 Pkg.	Vanillezucker
	Vanillemark
1/2 TL	Zimt
250 g	Premium Topfen
1 Prise	Salz
250 g	Österreichische Teebutter
250 g	Mehl
	Apfelmus zum Servieren

Apfel-Topfentascherl

Eine fruchtige Variante des Klassikers

Anleitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Einen großen Apfel, alternativ zwei kleine Äpfel putzen und sehr fein würfeln. Mit Vanillezucker, Vanillemark und Zimt vermischen.

3. Den Topfen mit dem Salz, der Butter und dem Mehl zügig zu einem glatten Teig verkneten.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und kleine, gleichmäßige Quadrate aus dem Teig schneiden.

5. Jeweils mit einem Teelöffel Apfel-Mischung in die Mitte der Quadrate geben und die Teigstücke anschließend zu einem Dreieck einschlagen, die Ränder dabei gut festdrücken, damit die Füllung beim Backen nicht ausrinnen kann.

6. Die Apfel Topfen Tascherl auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für 15 Minuten goldbraun backen.

7. Die Tascherl je nach Geschmack mit Staubzucker bestreuen und noch warm mit Apfelmus servieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at