

Benötigte Zutaten

Für das Apfelmus:

500 g	Äpfel
120 ml	Wasser
2 EL	Zucker
2	Zimtstangen
	Saft einer halben Zitrone
	Mark einer Vanilleschote

Apfel-Topfen-Taler mit Apfelmus

So klein, so fluffig – die Mini Apfel Topfen Taler lassen Kindheitserinnerungen wiederaufleben. Als wunderbares Rezept für unterwegs sind die Taler schnell zubereitet und in die Jausenbox eingepackt, aber noch schneller weggenascht.

Anleitung

Für das Apfelmus:

1. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden.

2. Wasser in einem Topf erhitzen, die Apfelstücke mit Zucker, Zimtstangen, und Vanillemark für 25-30 Minuten auf mittlerer Hitze aufkochen.

3. Zimtstangen entfernen und die weichen Apfelstücke mit dem Pürierstab einpürieren. Das Apfelmus auskühlen lassen und kaltstellen.

Für die Taler:

4. Den Topfen in einem Küchentuch ausdrücken.

5. Topfen mit Eiern, geschmolzener Butter und Zitronenzesten verrühren.

6. Mehl mit Zimt vermengen und unter die Topfenmasse heben. Den Teig mit Frischhaltefolie zugedeckt im Kühlschrank für zehn Minuten kaltstellen.

7. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, grob raspeln und ausdrücken.

8. Die Apfelraspeln in den Teig einkneten. Aus dem Teig rund 20 kleine Kugeln formen und leicht flach drücken.

9. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Apfel-Taler darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die Laibchen auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

10. Die Apfel-Taler auf Apfelmus anrichten und mit Staubzucker und Zimt bestreut servieren.

Für die Taler:

500 g	Premium Topfen
2	Eier
40 g	Premium Teebutter
	geriebene Schale 1/2 Zitrone
200 g	Mehl (glatt)
etwas	Zimt
2	Äpfel
	Öl (zum Ausbacken)
250 g	Apfelmus
	Staubzucker und Zimt (zum Servieren)



Ein Rezept von
cookingcatrin.at