

Apfeltaschen mit Marzipan



ZUTATEN für 12 Stück

- 1 Msp. Backpulver
- **Fülle:** 50 g Rosinen
- 50 g Schlagobers
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Ei, getrennt
- 1 EL Staubzucker
- 100 g Zucker
- **Teig:** 200 g Topfen
- 80 ml Öl
- 500 g Äpfel, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
- 75 g Marzipanrohmasse, auf der Küchenreibe geraspelt
- 400 g Mehl
- 2 EL Zitronensaft
- 90 ml Milch
- 1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°).
2. Topfen mit Öl, Milch, Zucker, Vanillezucker und einem Ei glattrühren. Die Hälfte des Mehls untermischen, restliches Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und mit Backpulver mischen. Mit der Topfenmasse rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie einschlagen und 30 Min. kühlstellen.
3. Für die Füllung alle Zutaten (bis auf die Marzipanraspel) miteinander vermischen.
4. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Kreise von 12 cm Durchmesser ausstechen. Marzipanraspel und Apfelmasse darauf verteilen.
5. Zu Halbmonden zusammenklappen. Ränder mit Eiweiß bestreichen und mit einer Gabel zusammendrücken. Die Monde auf ein Blech mit Backpapier legen und mit Eigelb bestreichen. Auf der Mittelschiene im Ofen in 15 Min. goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.