

Apfeltascherl

Zutaten für ca. 12 Stück

Blätterteig

180 g Mehl glatt

1 Eidotter

30 ml Öl

ca. 70 ml Wasser/Milchgemisch

1 Prise Salz

Butterziegel

100 g Butter

30 g Mehl glatt

Apfelräder

ca. 4 Äpfel

3 EL Zucker

½ TL Zimt

1 Eidotter zum Bestreichen

Zubereitung

Blätterteig

- Mehl, Ei, Salz, Öl und Wasser/Milch Gemisch in eine Rührschüssel geben und verkneten. Wenn alle Zutaten vermengt sind, noch weitere 5 Minuten gut durchkneten. Der Teig soll sich von der Schüssel lösen und seidig glänzend sein. Mit Öl bepinseln und ca. 20 Minuten kühl rasten lassen.
- Kühlschrankkalte Butter in feine Scheiben schneiden und mit Mehl vermengen. Einen flachen Butterziegel formen. In den Kühlschrank stellen und 15 Minuten rasten lassen.
- Strudelteig auswalken. Butterziegel auf eine Hälfte des Teiges legen, andere Hälfte darüber klappen und Ränder gut andrücken.
- Mit dem Nudelwalker das Teigpaket gleichmäßig flachklopfen, nochmals zusammenschlagen und zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck auswalken. Den Teig links und rechts einschlagen und nochmal von oben nach unten zur Mitte zusammenfalten.
- 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Abermals ausklopfen, auswalken und zusammenschlagen.
- 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.
- Noch einmal ausklopfen, auswalken und zusammenschlagen
- 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

- Äpfel mit Hilfe eines Apfelnentkerners entkernen, nach Wunsch auch schälen.
- In ca. 1 cm dicke Ringe schneiden.
- Zucker mit Zimt vermengen und Apfelringe darin wälzen.

Apfeltascherl

- Blätterteig 1/2 cm dick auswalken.
- Ca. 10 x 10 cm große Quadrate ausschneiden und mit Apfelringen belegen - zum Rand soll noch in etwa 1 cm Teig sein.
- In den Ecken mit 1 cm Abstand vom Rand ca. 2 cm lange Schnitte nach links und rechts machen (siehe Bild unten).
- Die Ecken in die Mitte ziehen und fest andrücken.
- Mit Eigelb bestreichen.
- Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 15 Minuten goldgelb backen.

TIPP: Der Blätterteig kann auch sehr gut am Vortag vorbereitet werden. Dazu den Teig nach dem letzten Mal ausarbeiten einfach in ein Plastiksacker geben oder in Klarsichtfolie wickeln. Ca. 20 Minuten vor dem Verarbeiten aus dem Kühlschrank geben und bei Raumtemperatur liegen lassen.