

# Apfeltaschen mit Kartoffelteig

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gefüllt

Zutaten für: 16 Portionen

300	Gramm	Aeltere, mehlig Kartoffeln Am Vortag gekocht
150	Gramm	Weizen und
100	Gramm	Buchweizen; fein gemahlen
80	Gramm	Mandeln; fein gerieben
80	Gramm	Haselnuesse; fein gerieben
100	Gramm	Vollrohrzucker
1/2	Teel.	Backpulver
1/4	Teel.	Zimt
60	Gramm	Kalte Butter
1		Ei
450	Gramm	Aepfel; vorbereitet gewogen
50	Gramm	Rosinen; grob gehackt
1		Zitrone; nur Schale
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Rum
1	Essl.	Milder Bluetenhonig
4	Essl.	Milch; anpassen

## ZUM BESTREUEN

---

Mandel- oder  
Haselnussblättchen

## Anleitung:

Die Kartoffeln schaelen, durchpressen und mit den Mandeln und Nuessen, mit dem Vollrohrzucker, Backpulver und Zimt in einer Backschuessel mischen. Die Butter in Floeckchen teilen und mit dem Mehl fein verkruemeln. Die Kartoffeln und das Ei unterkneten. Den Muerbteig 2-3 Stunden kuehlen. Fuer die Fuellung die Aepfel entkernen und moeglichst mit der Schale grob raspeln. Die Rosinen, die Zitronenschale, den Zitronensaft, den Rum und den Honig mit den Aepfeln mischen. Den Teig durchkneten und 2 mm dick ausrollen. Kreise von 12 cm Durchmesser ausstechen. Das geht am besten mit dem Koerbchen der Moulinette. Jeweils 1 El. der Fuellung drauf geben und zu Taschen zusammenklappen. Die Raender mit einer Gabel zusammendrucke. Die Tasche mit Milch bestreichen und mit Mandeloder Haselnussblaettchen bestreuen.

Auf das Blech legen. Die Apfeltaschen in den kalten Backofen (Mitte) schieben und bei 220°C etwa 25 Minuten backen.