Apfel-Pudding-Taschen

20 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

55 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 6 Stück



- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 400 ml Milch
- 2 EL Zucker
- 4 Äpfel
- 1 Stange Zimt

Zubereitung:

1. Koche den Vanillepudding nach Packungsanleitung mit nur 400 statt 500 ml Milch.
2. Wasche die Äpfel, schäle sie und schneide sie in kleine Stücke. Gib sie mit der Zimtstange in einen Topf und gieße gerade soviel Wasser an, dass die Äpfel nicht anbrennen. Lass sie 5 Minuten schwach köcheln.
3. Schneide den Blätterteig in Quadrate und lege sie nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Gib in die Mitte je einen großen Klecks Vanillepudding und darauf einen Löffel der Apfelmasse. Klappe die Platten zusammenklappen und verschließe sie im Halbkreis.
4. Backe die Apfel-Blätterteigtaschen 20 Minuten im auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorgeheizten Ofen. Den restlichen Pudding kannst du mit ein paar der geschmorten Apfelstückchen garnieren und großen sowie kleinen Schleckermäulchen als Dessert servieren.

Nährwerte pro Portion: 314 kcal | KH 39 g | E 5 g | F 15 g

NEU Dieses Kochbuch ist mein Familienschatz!

