

TÜRKISCHE APFELTASCHEN / ELMALI KURABIYE



Mürbe Teigtaschen mit Apfelfüllung, hübsch in Form gebracht.



Zubereitungszeit
60 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

ZUBEREITUNG

Ei, Vanille, Salz und Zucker cremig rühren. Joghurt und Öl einrühren. Mehl und Backpulver mischen und dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig ruhen lassen. Inzwischen die Füllung vorbereiten. Die Äpfel schälen und reiben. Gemeinsam mit dem Zucker und dem Zimt vermischen und aufkochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit gehackten Walnüssen vermischen.

Den Teig in tennisballgroße Stücke teilen und jeweils ca. 22 cm groß ausrollen und mit einem Messer vierteln. Jedes einzelne Stück jeweils zwei Mal an beiden Geraden einschneiden, ohne dass sich die Einschnitte berühren. Jeweils 1 TL Füllung darin längs verteilen und die beiden Seiten zusammen klappen.

Auf ein Backblech legen und bei 180 °C O/U im vorgeheizten Ofen ca. 15 Min. backen. Anschließend abkühlen lassen und mit süßem Schnee bestäuben.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

TEIG:

- ☐ 1 Ei
- ☐ 100 g Zucker
- ☐ 1 Pr. Salz
- ☐ Vanilleextrakt
- ☐ 100 g Joghurt (3,5 %)
- ☐ 100 ml Öl
- ☐ 500 g Mehl
- ☐ 1 Backpulver

FÜLLUNG:

- ☐ 3 Äpfel
- ☐ n. B. Zucker
- ☐ 1 TL Zimt
- ☐ 100 g Walnüsse, Mandeln, etc.

ZUM BESTÄUBEN:

- ☐ Puderzucker oder süßer Schnee