



APFELTASCHEN VON MCDONALDS SELBER MACHEN / NACHGEMACHT



In meinem Rezept zeige ich euch wie ihr die Apfeltasche und Kirschtasche von McDonalds ganz einfach selber nachmachen könnt. Hierfür verwende ich Blätterteig und bereite die beiden Füllungen selbst zu. Übrigens: aus dem Backofen sind sie dem Original sehr nahe und schmecken total lecker, frittiert waren sie mir etwas toooo much... ;)



Zubereitungszeit

45 Minuten



Back-/Kochzeit

10 Minuten



Kühlzeit

60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24



Die Füllung ist für jeweils 24 Teigtaschen ausgerechnet und reicht genau für 4 Blätterteigplatten.

APFELFÜLLUNG

Schäle die Äpfel, entferne das Kerngehäuse und schneide die Äpfel in feine Würfel. Verrühre den Saft mit der Stärke, dem Zimt und Vanilleextrakt in einem Topf und lasse die Soße aufkochen. Füge die Äpfel hinzu und lasse sie 1 Minute mitkochen. Wenn die Äpfel etwas weicher werden sollen: Decke den Topf ab, schalte die Hitze auf niedrige Stufe und lasse die Äpfel etwa 5 Minuten köcheln. Nimm die Apfelfüllung vom Herd herunter und lasse sie abgedeckt komplett abkühlen.

KIRSCHFÜLLUNG

Verrühre den Saft, die Stärke, den Zucker, den Zitronenabrieb und das Mandelaroma in einem Topf und lasse die Soße aufkochen. Füge die Kirschen hinzu und lasse sie 1 Minute mitkochen. Nimm die Füllung vom Herd herunter und lasse sie abgedeckt abkühlen.

Lege einen Blätterteig auf die Arbeitsplatte. Mein Blätterteig hat die Maße 36x24 cm. Daraus bereite ich 6x12 cm große Teigtaschen zu – diese werden vorher markiert. Gib nun etwa 2 TL der Füllung in die Mitte jedes angezeichneten Teigstückes. Bei der Kirschvariante kommt ein Streifen Marzipan hinzu. Achte darauf die Ränder freizulassen. Bestreiche die Ränder mit etwas Wasser und lege eine zweite Blätterteigplatte darüber. Drücke vorsichtig die Ränder fest und schneide mit einem Pizza- oder Wellenrad die Teigtaschen auseinander.

Friere sie nun für 1 Stunde ein. So können sie auch auf Vorrat hergestellt werden.

Meine Lieblingsvariante:

Verrühre das Ei mit dem Puderzucker und bestreiche die Teigtaschen damit. Backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 15-20 Minuten bis sie goldbraun sind. So bekommen sie eine knusprige Oberfläche und glänzen schön.

Frittierte Variante:

Erhitze das Frittierfett auf 180°C und frittire die Teigtaschen von beiden Seiten jeweils 5 Minuten. Bestreue sie danach nach Belieben mit Puderzucker.

Viel Spaß beim Nachmachen!

APFELFÜLLUNG:

- 300 g** Äpfel
- 300 g** Apfelsaft
- 20 g** Speisestärke
- 30 g** Zucker
- ½ TL** Zimt
- ½ TL** Vanilleextrakt

KIRSCHFÜLLUNG:

- 300 g** Kirschen (Glas)
- 300 g** Kirschsafte
- 20 g** Speisestärke
- 30 g** Zucker
- 1** Zitrone (Abrieb)
- 3** Tropfen Mandelaroma
- 200 g** Marzipanrohmasse (Salted Caramel)

ZUM FÜLLEN:

- 4** Rollen Blätterteig (eckig, Kühltheke)
- 1** Ei
- 1 EL** Puderzucker



APFELTASCHEN VON MCDONALDS SELBER MACHEN / NACHGEMACHT

Eure Sally <3