



Apfeltaschen - Jalousie mit Marzipanfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Süß - fruchtiger Familien Snack

Zutaten

- 700 g geschmackvolle Äpfel (z. B. Cox Orange)
- 2 El Butter
- 50 g Marzipanrohmasse, klein gewürfelt
- 1/2 Tl gemahlener Zimt
- 3 El Zitronensaft
- 150 g Magerquark
- 100 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 250 g Mehl, gesiebt mit 2 Tl Backpulver, gemischt
- 6 El Öl
- 6 El Milch
- 60 g Aprikosenkonfitüre
- 1 Eigelb mit 1 El Milch verklappert

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 180 ° C das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die geschälten, entkernten Äpfel in Spalten schneiden und in der Butter und 50 g Zucker anschwitzen. Zimt und Zitronensaft zugeben, 3 - 5 min. dünsten; auf ein Küchensieb leeren.

Schritt5

Das Marzipan unter rühren, den Pochierfond auffangen, abkühlen lassen.

Schritt6

Der Teig:

Schritt7

Den Quark, 6 El Milch, das Öl, 50 g Zucker und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührer gut verrühren. Das Mehl darüber sieben und unter kneten.

Schritt8

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 60 x 24 cm groß ausrollen, in zehn Quadrate von 12 x 12 cm teilen.

Schritt9

Das Kompott auf den unteren Hälften verteilen, dabei 1, 5 cm an den Rändern frei lassen und mit dem verklapperten Eigelb einstreichen. Überschlagen, gut andrücken. Mit einer Küchenschere im Abstand von 1 cm einschneiden; mit etwas Abstand auf das Backblech setzen.

Schritt10

Mit dem restlichen Eigelb einstreichen und auf der mittleren Schiene 15 min. backen.

Schritt11

In der Zwischenzeit die Konfitüre mit dem verwahrten Pochierfond

Schritt12

1 min. aufkochen und die noch heißen Apfeltaschen - Jalousien glacieren.

Schritt13

Schmecken heiß oder lauwarm am besten.

Rezeptart: Gefüllte Kuchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfeltaschen-jalousie-mit-marzipanfuellung/>