


# Kochen

## Fagotto di Mele – Apfeltaschen

Für dieses Dessert aus dem Piemont werden Äpfel und Rosinen mit Grappa aromatisiert, im Blätterteig gebacken und mit einer Vanillesauce serviert.

EIGENSCHAFTEN	
 VEGETARISCH	
ZEITAUFWAND	
KOCH-/BACKZEIT	20 MIN
VORBEREITUNGSZEIT	30 MIN



### ZUTATEN

 ERGIBT 6 Stück

#### APFELTASCHEN:

30 g Rosinen

2 Esslöffel Grappa oder Pflümlì

300 g säuerliche Äpfel

30 g Mandelblättchen

1–2 Esslöffel brauner Zucker

1 Paket rechteckig ausgewallter Blätterteig, ca. 42 x 26 cm

1 Ei

1 Esslöffel Milch oder Rahm

etwas Puderzucker zum Bestäuben

#### VANILLESAUCE:

2 Eigelbe

2 Esslöffel Zucker

0.5 Teelöffel Vanillepulver ersatzweise 1 Teelöffel

Vanillepaste

1 gestrichene Esslöffel Maizena

5 dl Milch

### NÄHRWERT

Pro Portion

9 g Eiweiss

19 g Fett

37 g Kohlenhydrate

367 g kKalorien

### ZUBEREITUNG

- 1 Die Rosinen in eine kleine Schüssel geben. Den Grappa erwärmen und darübergiessen. Etwa 10 Minuten ziehen lassen.
- 2 Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Schnitze in feine Scheibchen schneiden. Mit den Mandelblättchen, dem Zucker und den Rosinen mitsamt Grappa in einer Schüssel mischen.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Ein grosses Blech mit Backpapier belegen.
- 4 Den Blätterteig entrollen und zuerst der Länge nach dritteln, dann diese Streifen quer halbieren, sodass man 6 Rechtecke von ca. 14 x 13 cm erhält. Das Ei verquirlen und die Teigstreifen damit dünn bestreichen. Das restliche Ei beiseitestellen.
- 5 Die Äpfel jeweils auf der einen Teighälfte verteilen, dann die andere Hälfte über die Füllung schlagen. Die Ränder gut andrücken (evtl. mit einer Gabel). Die Apfeltaschen auf das vorbereitete Blech setzen. Das beiseitegestellte Ei mit der Milch oder dem Rahm verrühren und die Apfeltaschen damit bestreichen.
- 6 Die Apfeltaschen im 200 Grad heissen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten leicht braun backen.
- 7 Inzwischen für die Sauce in einer kleinen Pfanne die Eigelbe, den Zucdas Vanillepulver etwa 1 Minute kräftig durchrühren. Dann das Maizena beifügen und alles glatt verrühren. Die Milch dazugiessen, dann alles unter ständigem Rühren einmal aufkochen, bis die Sauce leicht bindet. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine Schüssel umgiessen, die Oberfläche mit Klarsichtfolie belegen, damit sich keine Haut bilden kann und etwas abkühlen oder vollständig erkalten lassen.
- 8 Am besten schmecken die Apfeltaschen lauwarm. Dazu etwas Vanillesauce auf Teller geben, die Apfeltaschen daraufsetzen und mit Puderzucker bestäuben. Sofort servieren.