

## "Kleine Apfeltasche" von A. Brase, Westerholz

**250 g Margarine**

**250 ml Speiseöl**

**250 g Joghurt**

**1 TL Natron**

**800-1000 g Mehl**

**700 g Äpfel**

**125 ml Wasser**

**300 g Zucker**

**200 g gem. Nüsse**

**1 TL Zimt**

### **Teig:**

Margarine, Öl, Joghurt und Natron in eine Schüssel geben und umrühren.

Ca. 3 Minuten ruhen lassen. Schließlich das Mehl hinzufügen und so lange kneten bis der Teig richtig fest ist.

### **Füllung:**

Äpfel schälen und zerkleinern. Das Wasser, Zucker und die Äpfel zum Kochen bringen und goldbraun dünsten.

Masse auskühlen lassen.

Die Nüsse und den Zimt unter die Masse heben.

Den Teig ausrollen und in ca. 5x5 cm große Quadrate teilen. Nun einen TL Füllung in die Mitte geben und das Quadrat an 2 gegenüberliegenden Ecken zur Mitte hin überschlagen.

Das Gebäck bei 220°C ca. 20 Min. backen. Nach dem Erkalten die Kekse mit Puderzucker bestäuben.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.