



Rezept von Nicole Kühne

Apfeltaschen mit Ziegencamembert

Dessert

ZUTATEN

Teig

300 g Mehl Typ 405
100 g Butterschmalz
100 ml Milch
100 ml Wasser
1 Prise Salz

Füllung

3 Äpfel (Sorte variabel)
100 g Heinrichsthaler Camembert Ziege
50 g Walnüsse
2 - 3 EL Honig
1 TL getrockneter Thymian

Zusätzlich

Mehl zum Teig ausrollen
etwas grobes Meersalz
eventuell Karamellsauce

ZUBEREITUNG

ca. 100 min

ZUBEREITUNG

Das Mehl und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben. In einem Topf das Wasser, Milch und Butterschmalz kurz aufkochen lassen, sofort über das Mehl gießen und mit einem Kochlöffel (am besten aus Holz) zügig zu einem glatten Teig rühren. Am Ende entsteht so eine Art Teigkugel. Diese abdecken und 1 - 1 1/2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit wird die Füllung vorbereitet.

Die Äpfel schälen, entkernen, in sehr kleine Würfel schneiden (maximal 8mm) und in eine mittelgroße Schüssel geben. Die Walnüsse grob zerkleinern und dazugeben. Den Ziegencamembert ebenfalls in kleine Würfel schneiden (am besten vorher kaltstellen, dann klebt er nicht so) und zu den Äpfeln und Nüssen geben. Honig und Thymian zufügen und alles ordentlich durchmischen.

Beiseite stellen und Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den abgekühlten Teig auf einer gut bemehlten Fläche dünn ausrollen (ca. 2mm) und in 10 cm große Quadrate schneiden. Nun jeweils einen EL der Apfel-Käse-Füllung in die Mitte der Quadrate packen, diese anschließend über Eck zuklappen, so das Dreiecke entstehen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. (Werden die Ränder vor dem Verschließen mit etwas Wasser bepinselt, kleben sie leichter zusammen, dies ist aber nicht zwingend nötig) Die Dreiecke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (viel Abstand ist nicht nötig, da der Teig nicht aufgeht), mit etwas Wasser bepinseln und etwas grobes Meersalz darauf streuen. Nun ungefähr 20 - 25 Minuten im Backofen auf der zweiten Schiene von unten backen. Wenn die Ecken anfangen zu bräunen, sind die Apfeltaschen fertig. Warm oder auch kalt servieren - sehr gut passt als Topping eine Karamellsauce.

