

Apfelsäckchen aus Filoteig

Diese Apfeltaschen sind eine Augenweide.

Diese Apfelsäckchen machen sich wunderbar auf dem Kaffeetisch. Sie werden aus Filoteig gezaubert. Filoteig ist ein besonders dünner Teig dessen Name aus dem griechischen kommt. Er ist auch unter der türkischen Bezeichnung Yufka bekannt. Den Filoteig gibt es mittlerweile in fast jedem Supermarkt.

Zutaten

- 8 Blätter Filoteig
- 3 süße Äpfel
- 3 EL Mandelblättchen
- 1 EL Honig
- 2 EL Rosinen (am besten in Rum eingelegte)
- 2 EL Butter
- Puderzucker

Zubereitung

- Die Äpfel abwaschen, abtrocknen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Würfel in eine Schale geben.
- Die Rumrosinen oder für die alkoholfreie Variante einfache Rosinen, die Mandelblättchen und den Honig dazugeben und alles miteinander verrühren.
- Jeweils zwei Filoteigblätter aufeinander legen und die Mischung in die Mitte darauf geben. Nicht zu viel, so dass man die Teigblätter noch nach oben zusammenführen kann. Nun die Ecken nach oben Klappen und den Filoteig wie ein Säckchen schließen. Das Ganze mit einem Küchegarn fixieren. Schon nehmen die Apfelsäckchen Form an.
- Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und die Apfelsäckchen aus Filoteig rundherum damit bepinseln.
- Die Säckchen nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im auf 160 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen für etwa 35 Minuten backen, bis der Teig von außen knusprig goldgelb, bis bräunlich wird.
- Vor dem Servieren die Apfelsäckchen mit etwas Puderzucker bestreuen. Wer mag kann auch noch eine Kugel Eis dazu servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/apfelsaekchen-filoteig/>