

# Herzförmige Apfeltaschen

Herzförmige Apfeltaschen machen den Apfel, als Frucht der Liebe, zum perfekten Begleiter für eine süße Überraschung zum Valentinstag

⌚ ca. 75 Minuten ||| mittel



Bild: Jessica Diesing für BVEO

## Zubereitung

Zunächst die Füllung vorbereiten. Dafür die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zitrone auspressen und den Saft unter die Apfelwürfel mischen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark zu den Äpfeln geben. (Die ausgekratzte Schote nicht wegwerfen! Man kann sie z. B. zur Herstellung von Vanillezucker weiterverwenden.) Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Apfelwürfel, Zucker und Zimt dazugeben. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze für etwa 15 Minuten köcheln, bis die Äpfel zusammengefallen sind. Zwischendurch umrühren.

Für den Teig Mehl, Butter, Zucker und Salz mit den Händen miteinander verreiben, bis viele kleine Krümel entstanden sind. Dann den Frischkäse dazugeben und kurz verkneten. Auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 3-4 mm dünn ausrollen. Eine herzförmige Schablone aus Backpapier ausschneiden und mit einem Messer eine gerade Anzahl Herzen aus dem Teig schneiden. Falls etwas Teig übrig bleibt, kann man daraus auch noch kleinere Küchlein backen.

Nun den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Hälfte der Teigherzen jeweils mit zwei bis drei Teelöffeln Füllung belegen und den Rand freilassen. Die übrigen Teigherzen als Deckel darauflegen und die Ränder mit einer Gabel festdrücken. Vorsichtig kleine Öffnungen in die Herzen schneiden, damit beim Backen der Dampf entweichen kann. Nun für 25 bis 30 Minuten backen, bis die Küchlein von unten und an den Rändern goldbraun sind. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Zutaten für 4-6 Stück

Für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Butter
- 80 g Frischkäse
- 50 g Zucker
- 1/4 TL Salz

Für die Füllung:

- 3 mittelgroße Äpfel (ca. 350 g)
- 1/2 Zitrone
- 30 g Zucker
- 1 EL Butter
- 1 EL Zimt
- 1 Vanilleschote

Außerdem:

- Puderzucker

# Herzförmige Apfeltaschen



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO



© Jessica Diesing für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.