



Kochen gegen die Krise



#6 Apfeltaschen wie beim M'

BOTZ3000 Sendung vom 23.4.2020, zu hören auf Spotify oder auf www.rabe.ch/botz3000

Du brauchst

2-3 Äpfel

2 EL Zucker

Blätterteig rechteckig

1 EL Butter

1-2 TL Maizena

Zimt, Muskatnuss



Messer, Pfanne, vorgeheizter Ofen 180 Grad oder Fritteuse

So gehts

- Äpfel waschen und klein schneiden
- In einer Pfanne Butter erwärmen, Zucker und Äpfel bissfest (oder so weich du willst) einköcheln (5-10 Minuten)
- Mit Zimt und Muskat nach Gusto würzen
- Kurz vor Schluss Maizena mit ein bisschen Saft auflösen, zu den Äpfel geben und einmal kurz aufkochen



Für die Kochsendung am Radio ist das Mikrofon immer in der Nähe!... auch mit sexy-Windschutz



Kochen gegen die Krise



- Pfanne vom Herd nehmen und auskühlen lassen
- Ofen/Fritteuse aufheizen
- Auf Blätterteig 6 rechteckige Stücke mit Messer einschneiden und Masse gleichmässig auf einer Seite pro Feld verteilen



- Teig von der einen Seite über die Masse legen und Ränder gut (!!) verschliessen: einmal falten und evt. mit Gabel noch eindrücken
- In Fritteuse knapp 2 Minuten frittieren, im Ofen zwischen 25-30 Minuten backen.



Links sind die Apfeltaschen aus der Fritteuse, rechts aus dem Ofen. Meine Kids finden beide super, jene aus der Fritteuse seien aber definitiv knuspriger (aber auch ölig)

En Guete wünscht Stéphanie

