

Zutaten für 10 mittelgroße Taschen:

2 Rollen Blätterteig (=ca. 550 g, also 2 Rollen à 275 g)
4-5 Äpfel (=800 g mit Schale)
1 EL Butter (=30 g)
2 EL Zucker (=35 g)
1 gestr. TL Zimt (=2 g)
Handvoll Rosinen (optional)

Zum Bestreichen:

2 geh. EL Marillenmarmelade
etwas Milch ODER 1 Eigelb und 3 EL Sahne
(für mehr Glanz)



Zubereitung:

- 1) Schält und entkernt die Äpfel. Schneidet sie in kleine, ca. 3 mm dünne Scheiben.
- 2) In einer Pfanne erhitzt ihr die Butter auf mittlerer Stufe und dünstet die Apfelstücke kurz an. Gebt einen Deckel auf die Pfanne, reduziert die Hitze (bei mir Stufe 6 von 9) und dünstet sie, bis sie weich sind (aber nicht matschig). Sie sollten noch Biss haben.
- 3) Falls gewünscht, rührt ihr nun die Rosinen ein und dünstet sie kurz mit. Fügt Zimt und Zucker hinzu. Nehmt die Pfanne vom Herd und lasst die Äpfel auskühlen, bis sie nur noch lauwarm sind.
- 4) Nehmt den Blätterteig ca. 5 min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank, damit er beim Aufrollen nicht bricht. Halbiert ihn der Länge nach und schneidet ihn in ca. 8 cm große Rechtecke (siehe Video). Ihr bekommt so insgesamt 10 Rechtecke.
- 5) Nun bestreicht ihr 5 der 10 Rechtecke mit Marillenmarmelade (nur in der Mitte, Marmelade nicht an den Rand streichen). Auf den Marmeladeklecks setzt ihr die Apfelfüllung (ca. 1 geh. EL pro Tasche). Die Füllung verschließt ihr mit einem der 5 unbefüllten Rechtecke. Zieht es ein wenig auseinander, legt es auf die Füllung, verschließt sie und drückt die Ränder mit den Fingern und einer Gabel fest. Legt die Taschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
- 6) Dasselbe macht ihr mit dem 2. Blätterteig. So bekommt ihr am Ende 10 mittelgroße Taschen, die ihr auf 2 Bleche verteilt. Bestreicht sie mit Milch (alternativ mit einer Mischung aus Eigelb und Sahne für besonders viel Glanz) und schneidet sie an der Oberfläche leicht ein. Backt sie im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben.
- 7) Lasst sie vollständig auskühlen und bestreut sie mit Puderzucker. Lagert sie trocken (idealerweise in einem Behälter aus Glas oder Metall). Dann bleiben sie ca. 2 Tage lang frisch und knusprig.

Sastojci za 10 jastučića srednje veličine:

2 rolne lisnatog tijesta (=ca. 550 g, tj. 2 rolne od po 275 g)
4-5 jabuka (=800 g sa ljuskom)
1 kašika maslaca (=30 g)
2 kašike šećera (=35 g)
1 ravna kašičica cimeta (=2 g)
šaka grožđica (po želji)

Za premazivanje:

2 pune kašike marmelade od marelica
mlijeko ili 1 žumance i 3 kašike slatkog vrhnja
(za poseban sjaj)



Priprema:

- 1) Jabuke ogulite i izrežite na sitne i tanke (ca. 3 mm) komadiće.
- 2) U tavi zagrijte maslac na srednjoj vatri i kratko podinstajte komadiće jabuke. Stavite poklopac na tavu, smanjite vatru (kod mene 6. stepen od 9) i dinstajte dok ne omekšaju (pazite da se ne raspadnu).
- 3) Po želji umiješajte grožđice koje skupa sa jabukama samo kratko podinstate. Dodajte cimet i šećer. Maknite tavu sa vatre i ostavite da se jabuke ohlade bar dok ne postanu tople, ako baš žurite.
- 4) Izvadite lisnato tijesto iz frižidera oko 5 minuta prije izrađivanja da nebi popucalo kad se odmotava. Prepolovite ga po dužini i izrežite na pravougaonike od oko 8 cm širine (pogledajte video). Dobit ćete ukupno 10 pravougaonika.
- 5) Sad 5 od 10 pravougaonika premažite marmeladom (samo u sredini, ne po ivicama). Stavite fil od jabuka na marmeladu (ca. 1 puna kašika po jastučiću). Fil zatvorite jednim od onih 5 pravougaonika, koje niste filovali. Malo ga razvucite, stavite na fil, zatvorite rubove prstima pa viljuškom. Jastučiće stavite na pleh obložen pek papirom.
- 6) Isto uradite i sa 2. lisnatim tijestom. Na kraju ćete dobiti 10 jastučića srednje veličine koje rasporedite na 2 pleha. Premažite ih mlijekom (alternativno mješavinom žumanceta i slatkog vrhnja za dodatni sjaj) i lagano ih urežite na površini. Pecite ih u prethodno zagrijanoj rerni na 200 stepeni g/d grijači oko 20-25 minuta dok ne poprime lijepu boju.
- 7) Ostavite ih da se potpuno ohlade i pospite šećerom u prahu. Čuvajte na suhom mjestu (idealno u staklenoj ili metalnoj posudi). Tako ostaju sveži i hrskavi 2 dana.