Genießen

Rezept von Stefanie Biedermann aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 03.09.2026

Apfeltaschen mit Nüssen und Zimt **Für 16 Stück**

Zutaten
Für den Teig
300 g Dinkelmehl (Type 630)
etwas Salz
220 g kühlschrank-kalte Butter
150 g kühlschrank-kalte Buttermilch

Für die süße Füllung
3 mittelgroße säuerliche Äpfel
1 EL Zitronensaft
40g Walnuss- oder Haselnusskerne
30 g Rosinen
1 TL gemahlener Zimt
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
1 EL brauner Zucker (nach Belieben)

Zum Bestreichen
1 Eigelb
1 EL Milch

Außerdem
Frischhaltefolie
2 Backbleche
Backpapier für die Bleche

Zubereitung
1. **Für den Teig** das Dinkelmehl und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen mischen.
2. Die Butter klein würfeln und zugeben.
3. Die Butter und die Mehlmischung von Hand zu feinen Streuseln verreiben.
4. Die Buttermilch zufügen und alles nur kurz zu einem glatten Teig kneten.
5. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie wickeln. Den Teig mindestens 1 Stunde kaltlegen.
6. Inzwischen **für die Füllung** die Äpfel abbrausen, trocknen, schälen und vierteln. Die Apfelviertel entkernen und in kleine Würfel schneiden.
7. Die Apfelwürfel in eine Schüssel geben und sofort mit dem Zitronensaft mischen, damit sie sich nicht verfärben.
8. Die Walnusskerne mit einem großen Messer klein hacken.
9. Die Nüsse, die Rosinen, den Zimt, 1 Prise Muskatnuss und den Zucker mit einem Esslöffel untermischen.
10. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
11. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick ausrollen und 12-14 runde Taler (à Ø 10-12 cm) ausstechen.
12. Jeweils etwas Füllung auf jeweils eine Talerhälfte geben.
Tipp: Falls etwas von der Füllung übrig bleibt, sie schmeckt lecker mit etwas Joghurt oder auch im Müsli.

13. Die Teigränder jeweils dünn mit Wasser bestreichen und die unbelegte Teighälfte über die Füllung klappen.
14. Die Ränder mit Hilfe einer Gabel fest andrücken und die Apfeltaschen auf die vorbereiteten Bleche legen.
15. **Zum Bestreichen** das Eigelb und die Milch in eine kleine Schale oder eine Tasse geben und verrühren.
16. Die Apfeltaschen sorgfältig mit der Eiermilch bestreichen.
17. Die Apfeltaschen im heißen Ofen auf den Blechen in der Ofenmitte nacheinander jeweils 18-22 Minuten goldbraun backen.
18. Die Apfeltaschen auf den Blechen auf je einem Gitter auskühlen lassen.
19. Die Apfeltaschen bis zum Verzehr luftdicht verpacken.

Das Video zum Rezept finden Sie hier: https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-apfeltaschen-mit-nuessen-und-zimt-100.html

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.