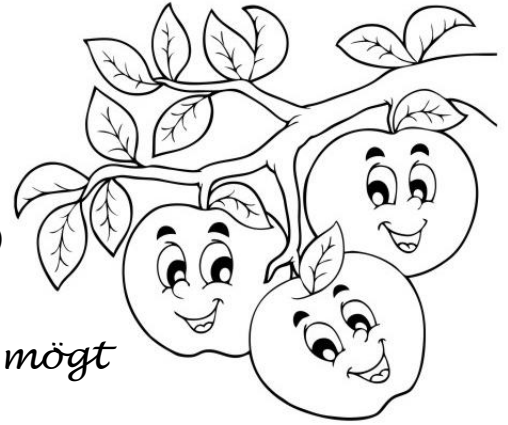


Apfeltasche aus dem Sandwichmaker

Zutaten für 16 Stück

2 Packungen	Blätterteig TK
8	Süße Äpfel (z.B. Elster)
6 Tl	Zucker
Ein paar	Rosinen, wenn ihr sie mögt
Etwas	Zimt
Etwas	Puderzucker zum Bestäuben



Zubereitung

1. Schneidet die Äpfel klein und gebt sie in einen Topf mit etwas Wasser und dem Zucker darin.
2. Lasst die Äpfel nun ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Rührt des Öfteren um!
3. Nun könnt ihr, wenn ihr mögt ein paar Rosinen und/oder Zimt dazugeben und das Ganze noch 1 Minute köcheln lassen.
4. Den Blätterteig schneidet ihr auf die Größe vom gesamten Boden des Sandwichmakers und legt ihn hinein.
5. Auf jedes der 4 Dreiecke vom Maker gebt ihr je einen Esslöffel des Apfelkompotts.
6. Ein ebenso großer Deckel aus Blätterteig kommt oben drauf.
7. Drückt die Ränder der Dreiecke mit den Fingern oder wenn es zu heiß ist mit einem Löffelstiel an, damit die Apfelmasse nicht rausläuft.
8. Sandwichmaker schließen und erst nach 9 Minuten wieder öffnen. Nicht vorher!
9. Dann alles rausnehmen und in die Dreiecke schneiden. Etwas Puderzucker drüber - Fertig!