

Tascherln aus Topfenmürbteig mit Apfel-Zimt-Fülle - ca. 25-30 Stk (A, G, H)

Topfenmürbteig: 0,2 kg Mehl, 0,2 kg Margarine,
0,2 kg Topfen, 0,05 kg Staubzucker, 1/3 TL Salz

Apfel-Zimt-Fülle: 3 Stk. Äpfel (Boskop, Idared, Jonagold),
2-3 EL brauner Zucker, 1 EL grob gehackte Nüsse, 1 EL geriebene
süße Brösel, 1 TL Zitronensaft, 1 TL Zimt

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Topfenmürbteig herstellen, zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln | 10 |
| 2 | Kühl rasten lassen | <u>30</u> |
| 3 | Fülle herstellen: Äpfel schälen, klein würfelig schneiden, sofort mit Zitronensaft vermengen, restliche Zutaten dazu mengen | 15 |
| 4 | Teig ca. 3 mm dünn rechteckig ausrollen, mit dem Teigrad in Quadrate (8 x 8 cm) schneiden, mit Apfel-Zimt-Fülle belegen, Ränder mit Eiklar bestreichen, zu Rechtecken zusammenklappen, Rand zuerst mit der Fingerkuppe, dann mit Gabel andrücken und auf das vorbereitete Backblech legen (ev. nochmals die Ränder abschneiden, damit ein schönerer Rand entsteht) | 30 |
| 5 | Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C goldbraun backen | <u>15</u> |
| 6 | Nach Wunsch gebackene Tascherln mit Staubzucker leicht bestreuen | 5 |

Torbice iz skutnega krhkega testa z nadevom iz jabolk s cimetom za približno 25-30 kosov (A, G, H)

Skutno krhko testo: 0,2 kg moka, 0,2 kg margarine,
0,2 kg skute, 0,05 kg sladkorja v prahu, 1/3 žličke soli

Nadev iz jabolk s cimetom: 3 jabolka (boskop, idared, jonagold), 2-3 žlice rjavega sladkorja, 1 žlica na grobo sesekljanih orehov, 1 žlica sladkih drobtin, 1 žlička limoninega soka, 1 žlička cimeta

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Pripravi skutno krhko testo, oblikuj svaljek in zavij v folijo za živila | 10 |
| 2 | Postavi na hladno | <u>30</u> |
| 3 | Pripravi nadev: Jabolka olupi, nareži na majhne kocke, takoj zmešaj z limoninim sokom, dodaj ostale sestavine | 15 |
| 4 | Testo razvaljaj na rahlo pomokani deski približno 2 mm debelo v pravokotnik, s koleščkom izreži kvadrate (8 x 8 cm), nadevaj z jabolčnim cimetovim nadevom, z beljakom pomaži robove, zloži v pravokotnike, rob stisni najprej s prstom, nato z vilicami, naloži na pripravljen pekač (po potrebi še enkrat odreži robove, da nastane lep rob) | 30 |
| 5 | Peci zlatorumeno na srednjem vodilu pečice pri 190 °C | <u>15</u> |
| 6 | Po želji rahlo potresi s sladkorjem v prahu | 5 |