

Vegane Apfeltaschen

Zutaten für 30 vegane Apfeltaschen:

Für den Teig

- 600 g Dinkelmehl
- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 500 g Margarine
- 42 g Frischhefe (1 Würfel)
- 5 EL Zucker
- 4 EL Hafermilch
- 1 Prise Salz



Für die Apfelfüllung

- 3 Äpfel
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 350 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt

Für die Deko

- 125 g Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 16 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 36 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Vegane Apfeltaschen selber machen - so geht's:

Teig vorbereiten:

1. Löse Hefe, Zucker und Salz in der Hafermilch auf. Gib die Margarine und das Mehl dazu und knete die Zutaten zu einem Kloß.
2. Wickel den Teig in ein sauberes Geschirrtuch und lege es in einen Topf mit kaltem Wasser. Stelle den Topf in den Kühlschrank und lass den Teig dort 2 Stunden ruhen.

Apfelfüllung zubereiten:

1. Schäle die Äpfel und schneide sie in kleine Würfel.
2. Gib sie mit Zitronensaft und 250 ml Wasser in einen Topf. Füge Zimt und Vanillezucker hinzu. Koche die Apfelmischung auf.
3. Verrühre das Vanillepuddingpulver mit Zucker und 100 ml Wasser. Gieße es zu den Apfelstücken und lass die Apfelfüllung eine Minute unter Rühren aufkochen. Lass sie danach abkühlen.

Vegane Apfeltaschen backen:

1. Teile den Teig in 2 Teile und knete ihn nochmal mit etwas Mehl durch. Rolle ihn aus und schneide ihn in kleine Quadrate.
2. Gib einen Klecks Apfelfüllung auf jedes Quadrat und verschließe sie zu Dreiecken.
3. Drücke die Ränder mit einer Gabel gut an.
4. Lege die veganen Apfeltaschen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
5. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Backe die Apfeltaschen 16 Minuten goldbraun.
6. Verrühre den Puderzucker mit Zitronensaft und streiche die Apfeltaschen damit ein.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

