

Herbstliche Blätterteigtaschen



Diese wunderschönen goldenen Herbsttage wollen dieses Jahr kein Ende nehmen: und da man sonnige Oktobertage im Freien und nicht in der Küche verbringen sollte, gibt's heute zur Abwechslung mal ein richtig einfaches Rezept für herbstliche Blätterteigtaschen für Euch! Die könnt Ihr in wenigen Minuten zaubern und während sie backen, kocht Ihr nur noch den Kaffee oder Tee für den Picknickkorb und schon geht's wieder nach draußen!

Zutaten

- veganer Blätterteig, entweder aus der Kühlung zum Ausrollen oder tiefgefroren in Platten, soviel, wie Ihr eben benötigt (eine Rolle Blätterteig ergibt sechs Blätterteigtaschen)
- Apfelmark
- Zimt
- Pflaumenmus

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Einfacher geht's wirklich nicht: Ihr rollt den Blätterteig aus und teilt ihn in sechs ungefähr gleich große Quadrate auf. Wenn Ihr auch zur Dekoration ein paar Herbstblätter oder andere Motive ausstechen wollt, laßt Ihr am Rand einen schmalen Streifen übrig.

Ihr setzt in die Mitte einen großen Klecks Apfelmark oder Pflaumenmus und bestreicht die Ränder mit etwas Wasser. Das Apfelmark kann man auch noch mit einer guten Prise Zimt bestreuen!

Dann klappt Ihr die andere Hälfte darüber, sodaß sich dreieckige Taschen ergeben. Die Ränder gut aufeinander drücken, gegebenenfalls nochmals mit etwas Wasser anfeuchten. Nun könnt Ihr den Backofen auf 170° Celsius vorheizen. In der Zwischenzeit werden die Blätterteigtaschen noch mit den ausgestochenen Herbstblättern verziert und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt.

Die herbstlichen Blätterteigtaschen werden ungefähr 20-25 Minuten goldbraun gebacken, die genaue Backzeit ist wie immer bei jedem Backofen etwas unterschiedlich.

Nach dem Abkühlen werden die Blätterteigtaschen in den Picknickkorb gepackt und an einen schönen Ort in der Natur gebracht, wo sie mit möglichst guter Aussicht und in netter Gesellschaft verspeist werden!

Ich mache die Blätterteigtaschen auch sehr gerne in der Vollkornvariante: veganen und vollwertigen Blätterteig findet Ihr tiefgekühlt im Bioladen!

Bei dieser Variante müßt Ihr nur etwas früher daran denken, die Blätterteigplatten auf dem Backblech aufzutauen. Die Vollkorn-Blätterteigtaschen gehen nicht ganz so schön auf wie die hellen, aber geschmacklich sind sie mindestens ebenbürtig!