



Bananentaschen by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.einfachbacken.de/rezepte/apfeltaschen-mit-blaetterteig-so-werden-sie-besonders-saftig>

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch

500 g Bananen	schälen und in kleine scheiben schneiden. In eine Pfanne geben
70 g Zucker	beigeben
* 1.3 g Zimt	beigeben, ca. 8min andünsten
540 g Blätterteig	ausrollen und in Rechtecke schneiden. Je oberhalb an der kurzen Seite eines Teig-Rechtecks 2 EL Bananenfüllung geben und mit dem gegenüberliegenden, kurzen Ende zuklappen. Mit einer Gabel die Ränder festdrücken. Mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen.
1.0 Stück Eigelb	
3 cl Rahm	mit Eigelb mischen, Taschen bestreichen

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Für die Apfeltaschen die Blätterteigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen. Für die Apfelfüllung die Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel in eine kleine Pfanne geben, Zucker und Zimt darüber streuen und für ca. 8 Minuten andünsten. Die Füllung soll weich sein, aber noch Stückchen beinhalten. Füllung auskühlen lassen. --- 180 Grad Umluft