

APFELTASCHEN

aus der Ninja Foodie

Knusprig, aromatisch perfekt für den Herbst



Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 3-4 EL Apfelmus
- 1 Apfel (geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten)
- 1-2 TL Monin Sirup Caramel oder Zimt (je nach Vorliebe)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und in gleich große Quadrate schneiden (ca. 10x10 cm).

Füllung vorbereiten: In einer Schüssel den Apfelmus mit den Apfelstückchen vermengen. Optional den Monin Sirup Caramel oder Zimt hinzugeben und gut durchmischen. Je 1-2 Teelöffel der Füllung auf die Mitte jedes Blätterteig-Quadrats geben. Die Ränder leicht anfeuchten und die Quadrate diagonal zu Dreiecken falten. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken, damit sie während des Backens nicht aufgehen.

Die gefüllten Apfeltaschen in den Ninja Foodi geben und bei 200°C in der Heißluftfritteuse für etwa 10 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Die Apfeltaschen aus dem Ninja Foodi nehmen und leicht abkühlen lassen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben und warm genießen!