

## Apfeltaschen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

1/2 Pk (100g) Tofu  
1 T Mehl  
1/2 Pk (125g) Margarine  
2 EL Sojamilch  
1 Apfel  
Puderzucker zum Bestreuen.

- Tofu mit Sojamilch pürieren.
- Mit dem Mehl und der Margarine (diese sollte weich sein, also einige Zeit bei Zimmertemperatur gelagert) verkneten.
- Teig abgedeckt im Kühlschrank einige Stunden oder über Nacht ruhen lassen.
- Teig dünn ausrollen, in vier Quadrate schneiden.
- Apfel vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheiben schneiden.
- Apfelscheiben auf den Teigstücken verteilen.
- Diagonal zu Dreiecken falten, Teigländer mit einer Gabel festdrücken.
- Auf Backpapier legen.
- Bei 220°C 20 Minuten backen.
- Mit Puderzucker bestreuen.



