



Apfeltaschen

Ergibt: 4 Stück

Zutaten:

- 2 Äpfel
- 2 TL Wasser
- ½ TL Zimt
- 2 EL Erythrit-Puderzucker
- 1 TL Speisestärke
- 2 Weizenmehl-Tortilla Wraps (die großen)
- 1 Ei, Größe S
- 1 EL Erythrit-Puderzucker

Zubereitung:

1. Die Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und würfeln. Die Apfelwürfel in einen Topf geben, etwas Wasser sowie Zimt und Puderzucker zugeben und weich kochen. Wenn gewünscht, noch mit etwas Vanille und/oder Muskat abschmecken. Wenn die Äpfel weich sind, mit einer Gabel etwas zermatschen, aber nicht komplett, sodass ein stückiges Apfelkompott entsteht. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und zugeben, noch einmal kurz aufkochen lassen, damit es etwas andickt.
2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180° C vorheizen.
3. Die Tortillas halbieren. Auf jede halbierte Tortilla 1/4 der Obstmasse auf eine Seite geben.
4. Das Ei verquirlen. Tortilla-Rand mit etwas Ei bepinseln. Teig über das Obst falten und mit einer Gabel den Rand festdrücken. Die Taschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit restlichem Ei bepinseln, im Backofen auf mittlerer Schiene 8 - 10 Minuten backen.
5. Den Puderzucker mit max. 1/2 TL Wasser verrühren. Damit die Apfeltaschen glasieren, nachdem sie etwas abgekühlt sind.