

# Gefüllte Apfel-Pflaumentaschen mit Pistazienschmand



## Zutaten (für ca. 16-20 Stück)

### Für den Quark-Butter-Teig:

200 g Magerquark	2 säuerliche Äpfel
180 g weiche Butter	(Boskop oder Braeburn)
1 Eigelb	2 rote Pflaumen
1 Prise Salz	2 EL Zitronensaft
150 g Zucker	2 TL Saucenbinder hell
2 Pck. Vanillezucker	1 Ei
300 g Mehl (Typ 405)	2 EL Milch
1 TL Backpulver	

### Für den Pistazienschmand:

300 g Schmand
50 g Pistazien



Zubereitungszeit  
60 Min



Kcal  
279

KJ  
977

Eiweiss  
4 g

Fett  
13 g

Kohlenhydrate  
25 g

## Zubereitung

1. Für den Teig Quark, Butter und Eigelb gut verrühren. 50 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Salz dazugeben. Mehl mit dem Backpulver mischen und über die Quarkmasse sieben. Alles zu einem glatten Quark-Butter-Teig verkneten und abgedeckt 2 Std. kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Die Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und mit den Äpfeln in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker in einem Topf 5-6 Min. weichdünsten. Den Saucenbinder einrühren und nochmal 1 Min. köcheln lassen.
3. Das Ei trennen und das Eigelb mit der Milch verrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 30x60 cm groß ausrollen und in 10x10 cm große Vierecke schneiden. Jeweils ein TL Füllung auf jedes Viereck geben, die Ränder mit Eiweiß einstreichen und zu Dreiecken zusammenfalten. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben und mit der Eiermilch bestreichen. Mit etwas Zucker bestreuen und im Backofen auf der 2. Schiene von unten 15-20 Min. goldbraun backen.
4. Die Pistazien fein mahlen und mit dem Schmand und 25 g Zucker verrühren. Mit den Apfel-Pflaumentaschen servieren.