

Gebratene Apfeltaschen

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

6 Blätter Reispapier
1 Apfel
2 EL Rosinen
1/2 TL Zimt
1 EL Zuckerrübensirup
Öl für die Pfanne

- Das Reispapier 1-2 Minuten in kaltes Wasser legen, wenn es weich ist, rausnehmen und zum Abtropfen über einen Schüsselrand hängen.
- Den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen, danach in kleine Stückchen schneiden, in eine Schüssel geben.
- Zu den Apfelstückchen die Rosinen, den Zimt und den Zuckerrübensirup dazugeben, alles gut miteinander vermischen.
- Je zwei Blätter Reispapier übereinander legen und ein Drittel der Apfelmasse darauf geben.
- Wie Frühlingsrollen zusammenwickeln und umschlagen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen, die Apfeltaschen hineinlegen und von beiden Seiten groß backen.



Dazu paßt: Vanilleeis (/rezepte/vanilleeis) oder Sojaschlagsahne.