



Zweierlei Teigtaschen mit Schokoladensauce

Apfel-Aprikose & Birne-Feige



30-40min



2 Personen

Wie eine süße gefüllte Pizza kommen diese leckeren Teigtaschen daher. Die eine mit einer fruchtig-feinen Apfel-Aprikosen-Füllung, die andere gefüllt mit Birne und Feige, was geschmacklich an orientalisches Gebäck erinnert. Dazu eine warme Schokoladensauce - hach, mehr davon!

Was du von uns bekommst

- 1 Apfel
- 1 Birne
- 1 Packung getrocknete Aprikosen ¹²
- 1 Packung getrocknete Feigen
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Packung Mandelblättchen ¹⁵
- 1 Schokoladentafel ⁶
- 1 Packung Schlagsahne ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Speisestärke
- Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- 3 kleine Kochtöpfe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1142kcal, Fett 46.3g, Kohlenhydrate 148.8g, Eiweiß 24.6g



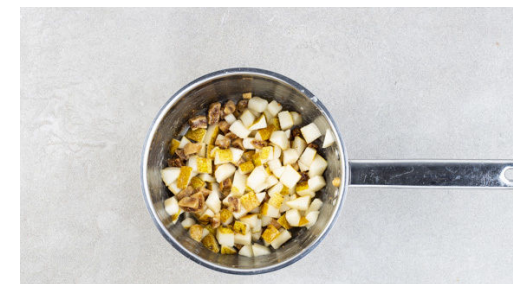
1. Obst schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Birne** vierteln, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.



2. Apfelfüllung vorbereiten

1EL Stärke mit 2-3EL kaltem Wasser verrühren. Die **Apfelwürfel** und die **getrockneten Aprikosen** in einem kleinen Topf mit der **1/2 der Stärkemischung** und 1TL Zucker verrühren, dann langsam zum Kochen bringen und ca. 2Min. sanft köcheln lassen. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzugeben.



3. Birnenfüllung vorbereiten

Die **Birnenwürfel** und die **getrockneten Feigen** in einem zweiten kleinen Topf mit der **restlichen Stärkemischung** und 1TL Zucker verrühren, dann langsam zum Kochen bringen und ca. 2Min. sanft köcheln lassen. Bei Bedarf etwas mehr Wasser hinzugeben.



4. Teigtaschen füllen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **4 gleich große Stücke** schneiden. **2 Teigstücke** mit der **Apfel-Aprikosen-Mischung** belegen, die **übrigen Teigstücke** mit der **Birnen-Feigen-Mischung**. Die **Teigstücke** zu **Taschen** zusammenklappen und die Ränder mithilfe einer Gabel verschließen.



5. Teigtaschen backen

Die **Teigtaschen** mit den **Mandelblättchen** bestreuen und ca. 20Min. im Ofen backen, bis die **Teigtaschen** knusprig und goldbraun sind. **Tipp:** Wer hat, kann ein Eigelb verquirlen und mit diesem die **Teigstücke** bestreichen.



6. Sauce zubereiten

Die **Schokolade** fein hacken. Die **Sahne** in einem kleinen Topf 3-4Min. aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die **Schokolade** in die **Sahne** rühren und schmelzen lassen. Nach Geschmack mit 1-2TL Zucker süßen. Die **Teigtaschen** noch warm mit der **1/2 der Schokoladensauce** servieren. Die **restliche Schokoladensauce** am nächsten Tag z. B. mit Eiscreme oder frischem Obst genießen!