



# Heiße vegane Apfel-Karamelltaschen

⌚ Preparation time: 55 minutes  
Cooking time: 35 minutes  
**Total time: 90 minutes**

👤 Portions: 8

## Zutaten für 24 Apfel-Karamelltaschen

### Für den Teig

- 250 g Dinkelmehl | Typ 630
- 60 g Rohrzucker
- 0,5 TL Meersalz
- 1 EL Zimt
- 150 g Margarine | ich benutze Alsan
- 1 kleiner EL Sojajoghurt
- 60 ml sehr kaltes Wasser

### Für die Füllung

- 2 Äpfel | ca. 260 g
- 1 EL Zitronensaft
- 40 g Rohrzucker
- 1 Prise Muskatnuss frisch gerieben
- 1 EL Zimt
- 1 TL gemahlene Vanille
- 1 Prise Meersalz
- 1 EL Speisestärke

### Dattelereme (Ihr könnt die Apfeltaschen auch ohne die Karamellsoße machen - sie ist nur eine leckere Zusatz-Option)

- 4 entsteinte Medjoul-Datteln | Gewicht entkernt ca. 100 g
- 3 EL Ahornsirup
- 1 Prise Zimt
- 1-2 EL Zitronensaft

### Zum Bestreichen der Pies

- 2 EL Kokosöl flüssig
- 1 EL Agavendicksaft oder Ahornsirup
- 1 EL Pflanzenmilch
- Etwas Rohrzucker zum Bestreuen

## Zubereitung (ca. 55 Minuten Zubereitungszeit + 35 Minuten Backzeit)

1. 250 g Dinkelmehl, eine Prise Salz, Zimt, Rohrzucker und die Margarine in kleine Flöckchen geschnitten in einer Schüssel vermischen. Einen kleinen EL Sojajoghurt und 60 ml eiskaltes(!) Wasser hinzugeben und die Zutaten mit den Knethaken eines Rührgeräts gut vermischen. Dann eine Arbeitsfläche mit viel Mehl bestäuben (1-2 Hände voll) und den Teig dort zügig und kräftig zu einer gleichmäßigen Teigkugel kneten. Das Mehl von der Arbeitsfläche gut mit einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Ist der Teig noch zu klebrig, gebt eine weitere Portion Mehl hinzu.
2. Teig mit Klarsichtfolie umwickelt 2-3 Stunden in den Kühlschrank oder 40 Minuten ins Gefrierfach geben.
3. 2 Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Apfelwürfel mit Zitronensaft, Rohrzucker, Muskatnuss, Zimt, Vanille, Meersalz und Speisestärke in einer Schüssel vermengen und einfach stehen lassen.
4. Die Datteln mit dem 3 EL Ahornsirup, einer Prise Zimt, etwas Meersalz und 1-2 EL Zitronensaft zu einer zarten Dattelereme mixen. WICHTIG: Die Dattelereme ist nur eine Option! Ihr könnt die Apfeltaschen auch ohne die Dattelereme machen. Gebt dann einfach etwas mehr Apfelstücke in die Füllung.

5. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Blech mit Backpapier auslegen.
6. 2 EL Kokosöl mit 1 EL Pflanzenmilch und 1 EL Agavendicksaft vermischen und bereit stellen.
7. Den Teig aus dem Tiefkühl oder Kühlschranks holen. Die Hälfte des Teigs auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem kreisförmigen Ausstecher oder Glas Kreise handflächengroße Kreise aus dem Teig ausstechen. Achtung: Teig nicht zu dünn ausrollen, sonst kleben die Teigkreise am Küchentisch fest!
8. Jeweils die Hälfte der Teigkreise miteinem kleinen Klacks Dattelcreme sowie einigen Apfelstückchen belegen (oder wahlweise nur mit Apfelstücken).
9. Einen zweiten Teigkreis darauf legen und die Ränder mit einer gut bemehlten Gabel festdrücken.
10. Den restlichen Teig wieder zu einer Kugel verkneten, ausrollen und Kreise ausstechen. So lange wiederholen, bis ein ganzes Blech mit Apfeltaschen voll ist. Die Apfeltaschen auf das Backpapier geben. Das Gebäck mit einem scharfen Messer oben mittig kreuzförmig einschneiden und mit der Kokosöl-Agavendicksaft -Pflanzenmilch bestreichen.
11. Etwas Rohrzucker darüber streuen und ab mit dem Apfeltaschen in den Ofen bei 180 Grad Umluft. Die Apfeltaschen müssen in etwa 35-38 Minuten backen. Sie sind fertig, wenn sie anfangen an den Rändern zu bräunen.

Die Teigmenge ergibt zwei Bleche. Während die ersten Apfeltaschen bereits im Ofen sind, mache ich die zweite Portion bereits fertig und gebe sie auf ein großes, mit Backpapier belegtes Schneidebrett. Wenn die erste Ladung Apfeltaschen aus dem Ofen kommt, ziehe ich die zweite Hälfte auf dem Backpapier direkt auf das noch heiße Blech. Dann die zweite Portion Apfeltaschen fertig backen. Da der Ofen dann extrem heiß ist, brauchen sie etwa 5 Minuten kürzer. Die Apfeltaschen warm genießen! (Caution: Filling is hot! ;-)) Die Apfel-Hand-Pies in einer klassischen mit Backpapier ausgelegten Keksdose aufbewahren. Bon appétit!