

Lavanttaler Bananenapfel



[Sven Teschke, Malus-Mutterapfel, CC BY-SA 2.0 DE](#)

Pflückreife

Mitte bis Ende September

Genussreife

Oktober bis Jänner

Frucht:

groß, mittelgroß, hoch und, regelmäßig,
grünlichgelb, sonnseits orange bis leuchtendrot

Geschmack:

Säuerlich-süß, bananenartig gewürzt, gelblichweißes
Fleisch, saftig, mittelhart, feinzellig



Apfeltaschen

Bianca Zeiner

für 10 Stück

500g Blätterteig

ausrollen und in Rechtecke schneiden. Ränder mit

1 Eiklar

bepinseln

Fülle:

350g Äpfel

schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend in eine Pfanne geben

70g Zucker

und

1 TL Zimt

untermischen und ca. 5-8 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Apfelmasse auskühlen lassen.

Blätterteigrechtecke mit 2 EL Apfelmasse füllen, einklappen und die Ränder mit einer Gabel leicht andrücken.

1 Eigelb

und

1 EL Rahm

verrühren, Taschen bepinseln und die Oberfläche abschließend mit einem Messer 2-3mal leicht einschneiden. (Muster)

Bei 200°C Ober-/ Unterhitze ca. 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

Etwas auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.