

Kleine Apfeltörtchen

300g Mehl, 1 Prise Salz, 200g kalte Butter, 100g Zucker, 1 Ei,
4 Blatt Gelatine, 6 Äpfel z.B. Jonagold oder Elstar, 400ml Apfelsaft
1 EL brauner Zucker, 1 Pack. Vanillezucker, 1 Prise Zimtpulver,
200g Sahne, 200g Sahnejoghurt, 100g Schmand, einige getrocknete
Apfelringe zum Garnieren

1. Für den Teig Mehl mit Salz mischen, Butter in kleinen Stücken mit den Fingerspitzen unter das Mehl reiben. Zucker und Ei zugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. 2 Std.

Kühlen. Backofen auf 200° vorheizen.

Den Boden von 4 kleinen Backförmchen (Ø 10cm) mit Backpapier belegen. Teig in 4 Portionen teilen, kreisrund ausstechen, in die Formen legen und andrücken. 15-20 min goldgelb backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Äpfel schälen und in grobe Würfel schneiden. Apfelsaft mit braunem Zucker, Vanillezucker und Zimt aufkochen, Apfelwürfel zugeben und 5 min weich garen. Gelatine ausdrücken. 3 EL vom heißen Apfelsud mit der Gelatine verrühren, bis sich dies aufgelöst hat. Unter die Äpfel mischen, abkühlen lassen. Die Teigböden aus der Form lösen und in 1 Dessertring legen.

Die Äpfel darauf geben Törtchen 1 Std. kühlen.

3. Sahne steif schlagen. Joghurt und Schmand glatt rühren, die Sahne unterziehen. Auf den Törtchen verteilen. Für weitere 3 Std. kühlen.

Die Dessertringe abnehmen und die Törtchen mit getrockneten Apfelringen servieren.

Rezept / Februar 2015

