



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi

Dessert

Apfel-Törtchen

Vor- und Zubereiten: ca. 45 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Nährwert Stück (1/6):

332 kcal / 17 F / 35 KH / 4 EW
vegetarisch

Ergibt 6 Stück

Für ein Muffinsblech mit 12 Vertiefungen von je ca. 7 cm Ø, davon 6 gefettet, mit je einem Streifen Backpapier ausgelegt

- 1 EL Butter
- 2 Äpfel (z. B. Braeburn)
- 4 EL Zucker
- 0,5 EL Zimt
- 1 Bio-Zitrone
- 3 EL Wasser oder Calvados

- 1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 × 42 cm)
- 1 Eigelb

Und so wird es gemacht:

- 1 Füllung:** Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden, mit dem Zucker und Zimt ca. 4 Min. andämpfen. Von der Zitrone wenig Schale dazureiben, ganzer Saft dazupressen, Wasser beigeben, kurz aufkochen, abkühlen.

- 2 Formen:** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Teig entrollen, 6 Rondellen von je ca. 10 cm Ø und 6 cm Ø ausstechen. Größere Teigondellen in das vorbereitete Muffinsblech legen, Böden mit einer Gabel dicht einstechen. Füllung darauf verteilen. Vorstehende Teigländer über die Füllung legen und ringsum mit wenig Eigelb bestreichen, mit den kleineren Rondellen bedecken, etwas andrücken. Aus dem restlichen Teig Formen (z.B. Blätter) ausstechen, auf die Teigdeckel legen, mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

- 3 Backen:** Ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen, Törtchen aus der Form nehmen, auf einem Gitter abkühlen.

Tipp: Schmecken frisch am besten.

Einkaufshilfe

Diese Zutaten finden Sie in den Coop Pronto Shops.

