

REZEPT FÜR ZIMT-APFELTARTELETTES



ZIMT-APFELTARTELETTES

Schwierigkeitsgrad: normal

für 8 Stück | 50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- Fett und Mehl für die Förmchen
- 100 g Butter
- 4 Eier
- 100 g SweetFamily Unser Feinster
- ca. 1 TL gemahlener Zimt
- 90 g Mehl
- 5 weichkochende Äpfel (z.B. Jonagold)
- 50 ml Weißwein
- 2 EL Aprikosenkonfitüre



2744

ZUBEREITUNG

188

Kcal

Pro 100 g ca.

3.59

Gramm

Eiweiß

21

Gramm

Kohlenhydrate

9.56

Gramm

Fett

1. Backofen auf 175°C vorheizen. 8 Obstboden-Förmchen (ca. 12 cm Ø) fetten und mit Mehl bestäuben.

2. Butter schmelzen. Eier ca. 2 Minuten schaumig schlagen. 60 g Zucker und 1/2 TL Zimt zugeben und 4 Minuten unterschlagen. Mehl und flüssige Butter kurz unterrühren. Teig in die Förmchen verteilen. Im heißen Ofen ca. 15 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen.

3. 3 Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit 30 g Zucker, 1 Msp. Zimt und Weißwein ca. 4 Minuten weich kochen, dann fein pürieren. Die Apfelmasse auf den ausgekühlten Böden verteilen.

4. Übrige Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Tartelettes damit belegen. Aprikosenkonfitüre erwärmen und die Apfeltörtchen damit bestreichen. Übrigen Zucker mit 1 Msp. Zimt mischen, Tartelettes damit bestreuen, nach Belieben mit einem Crème-brulée-Brenner leicht karamellisieren.