



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## Apfeltörtchen

ZUTATEN (24 Stück)

### Teig

250 g Mehl  
125 g kalte Butter  
80 g Zucker  
1 Pk Vanillezucker  
1 Ei  
1 Prise Salz

### Füllung

5-6 Äpfel  
2 EL Butter  
300 - 400 ml Sahne  
Zimt  
1 - 2 Päckchen Vanillezucker

Alle Teigzutaten zu einem glatten Mürbteig verkneten. 30 Minuten in Klarsichtfolie eingewickelt im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwei Muffinbleche einfetten und mit Mehl bestäuben. Falls nur ein Blech vorhanden, die Zubereitung in zwei Durchgängen machen. Backofen auf 200° C vorheizen, Teig ausrollen und 24 Kreise mit einem Durchmesser von je ca. 10 cm ausstechen. Diese Teigkreise in die Mulden der Bleche legen, andrücken, mit einer Gabel einstechen und im Ofen in ca. 12 Minuten hellbraun backen.

Für die Füllung Äpfel schälen, Kerngehäuse ausschneiden und in klein Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Apfelwürfel darin leicht andünsten und etwas gemahlene Zimt untermischen. Etwas abkühlen lassen. Sahne zusammen mit Vanillezucker steif schlagen, ggfs. mit Zucker und etwas Zimt abschmecken und in die Förmchen füllen. Abgekühlte Apfelwürfel auf die Sahnefüllung der Förmchen verteilen.

### Weinempfehlung

White 10 Years Old Porto, Kopke