



Menge 6 Tartelettes (ca. 12 cm Ø)



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

BRATAPFEL-TARTELETTES

Köstlich, diese kleinen Apfelkuchen mit fruchtiger Füllung und Knusperstreusel! Wie ein Bratapfel als Kuchenvariante!



Zubereitung

1. Mehl, Salz, Zimt, Diamant Feinster Zucker und Ei in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Tarteletteförmchen gut einfetten und mit Mehl austreuen.
3. Den Teig in 6 Teile teilen, jeweils separat auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, passende Kreise ausstechen und Tarteletteförmchen damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel einige Male einstechen. Jede Tartelette mit Backpapier belegen und mit Erbsen beschweren.
4. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 10–15 Minuten blindbacken.
5. Währenddessen für den Belag Äpfel schälen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Marzipan hacken.
6. Äpfel mit Marzipan, Diamant Feinster Zucker, Zimt, Rosinen, Bittermandelaroma und Zitronensaft bei mittlerer Hitze erwärmen und 5–10 Minuten weich köcheln lassen.
7. Für die Streusel Mehl mit Salz, Zimt, Diamant Feinster Zucker, Diamant Grümmler Kandis und Mandeln in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.
8. Tarteletteförmchen aus dem Ofen nehmen, Erbsen und Backpapier entfernen. Belag auf die 6 Förmchen verteilen und darauf die Streusel verteilen.
9. Bei Ober-/Unterhitze 180 °C (Umluft 160 °C) ca. 20–25 Minuten backen.
10. Tipp: Besonders köstlich schmecken die Tartelettes mit Vanilleeis oder geschlagener Zimtsahne!

Zutaten

Für den Teig:

140 g	Mehl
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
50 g	Diamant Feinster Zucker
1	Ei (Größe M)
100 g	kalte Butter
6	Tarteletteförmchen (12 cm Ø)
400 g	trockene Erbsen zum Blindbacken

Für den Belag:

600 g	saure Äpfel (vorbereitet gewogen)
50 g	Marzipan
100 g	Diamant Feinster Zucker
1-2 TL	Zimt
50 g	Rosinen
7-8 Tropfen	Bittermandelaroma
2 EL	Zitronensaft

Für die Streusel:

150 g	Mehl
1 Prise	Salz
½ TL	Zimt
20 g	Diamant Feinster Zucker
60 g	Diamant Grümmler Kandis
50 g	gestiftelte Mandeln
100 g	kalte Butter

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.