



KLEESCHULTE
WESTFÄLISCHE ÖLMÜHLE

Apfeltörtchen mit Vanille-Sahne

Zutaten für den Quark-Öl-Teig:

- 150 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver
- 75 g Magerquark, 3-4 EL Milch
- 3 EL feines Rapsöl, 1 Prise Salz
- 30 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker

Zutaten für den Belag:

- 50 g Marzipanrohmasse, 2 EL Weinbrand
- 2 kleine Äpfel (à ca. 150 g), 40 g Butter
- 1/4 TL Zimt, 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 EL Zucker

Zutaten für die Vanille-Sahne:

- 250 g Schlagsahne
- 1 EL Zucker
- Mark von 1 Vanilleschote

Zubereitung

Teigzutaten verkneten und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher gezackte Kreise (ca. 10 cm Durchmesser) ausstechen. Auf ein, mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Marzipan und Weinbrand verrühren. Auf dem Teig glattstreichen. Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Äpfel auf dem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln. Teig damit belegen. Butter auflösen. Zimt und Vanillinzucker zugeben. Äpfel damit bepinseln. Mit Zucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad auf der mittleren Schiene 15-18 Minuten backen. Herausnehmen. Auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Zucker und Vanillemark unterschlagen. Zu den Törtchen reichen.



Guten Appetit!