Rezept

Apfel-Amarettini-Törtchen

Ein Rezept von Apfel-Amarettini-Törtchen, am 28.04.2024

Zutaten

100 g	Amarettini (ital. Mandelkekse)
300 g	Mehl
200 g	weiche Butter
300 g	Crème fraîche
4 EL	Butter
	Salz
180 g	Zucker
120 g	Marzipanrohmasse
4	Äpfel (ca. 750 g, z. B. Elstar)
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal

Zubereitung

1. Die Amarettini im Mixer fein zerbröseln. Mit 1 Prise Salz, Mehl und 140 g Zucker mischen. Die Butter dazugeben, erst mit den Knethaken, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig in acht gleiche Portionen teilen, in die Formen geben und am Boden andrücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen. Kalt stellen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Das Marzipan in kleine Stückchen zupfen und mit der Crème fraîche verrühren. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden.

4. Die Marzipancreme auf dem Teig verteilen und die Äpfel darauflegen, etwas andrücken. Die Butter zerlassen, die Äpfel damit bepinseln, den übrigen Zucker darüberstreuen. Törtchen im Ofen (Mitte) 30 - 35 Min. backen, bis die Ränder der Apfelscheiben leicht gebräunt sind. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen, aus den Formen lösen und ganz auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.