Rezept

Mini-Apfel-Tartes

Ein Rezept von Mini-Apfel-Tartes, am 28.04.2024

Zutaten

Für den Mürbeteig

- **100 g** weiche Butter
- Salz
- **150 g** Mehl (Type 405)
- **1/2 TL** abgeriebene Bio-Zitronenschale
- **50 g** Zucker
- **1** Eigelb (Größe M)
- **1/2 TL** Backpulver (3 g)

Für die Holländermasse

- **95 g** geschälte Mandeln
- **90 g** weiche Butter
- **1 TL** Vanillezucker (5 g)
- Salz
- **1** Apfel (70 g Fruchtfleisch)
- **60 g** Zucker
- **1 1/2 EL** Honig (15 g)
- abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
- **2** Eier (Größe M)
- **40 g** Mehl (Type 405)

Für den Belag

- **500 g** säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Braeburn)

Außerdem

- Butter für die Formen
- **60 g** Aprikosenkonfitüre
- Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Mini-Tartelettes (10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig aus den angegebenen Zutaten einen Teig zubereiten (siehe Rezept-Tipp) und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Die Tartelette-Förmchen mit Butter einfetten. Den Mürbeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 2,5 mm dick ausrollen und mithilfe eines Schälchens 8 Kreise mit 14 cm Ø ausstechen. Den Boden und den Rand der Förmchen mit den Teigkreisen auslegen und dünn mit etwas Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den Backofen auf 190° vorheizen.

3. Für die Holländermasse Mandeln und 40 g Zucker in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer fein hacken. Die Mandel-Zucker-Mischung, Butter, Honig, Vanillezucker, Zitronenschale und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine cremig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe nacheinander unterrühren.

4. Den Apfel vierteln, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel grob raspeln und unter die Butter-Eigelb-Masse heben. Die Eiweiße und den übrigen Zucker zu cremig-steifem Eischnee schlagen. Den Eischnee mit dem Teigschaber unter die Butter-Apfel-Masse heben, dabei zum Schluss das Mehl mit untermischen. Die Holländermasse gleichmäßig in die Tartelette-Förmchen verteilen und glatt streichen.

5. Für den Belag die Äpfel vierteln, schälen und die Kerngehäuse entfernen. Die Viertel in dünne Scheiben schneiden, kreisförmig und leicht überlappend auf der Holländermasse verteilen. Die Tartes im Ofen (Mitte) in 25-30 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und in den Formen erkalten lassen.

6. Die restliche Konfitüre mit 1-2 EL Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und durch ein Sieb streichen. Die Tartes aus den Formen lösen und die Apfelspalten mit der Konfitüre bestreichen.