Rezept

Mürbeteigmonde mit Bratapfelfüllung

Ein Rezept von Mürbeteigmonde mit Bratapfelfüllung, am 03.05.2024

Zutaten

FÜR DIE FÜLLUNG:

- **30 g** gemahlene Haselnusskerne
- **1** Eiweiß
- **250 g** Äpfel (z. B. Boskop)
- **70 g** Korinthen
- **80 g** Marzipanrohmasse
- **2 1/2 EL** Rum
- **70 g** geschälte Mandeln
- **60 g** Zucker

FÜR DEN TEIG:

- **125 g** weiche Butter
- **1** Eigelb
- **1 EL** Vanillezucker
- **1/2 Pck.** Backpulver
- **1** Ei
- **125 g** Zucker
- **250 g** Mehl

FÜR DIE DEKO:

- **1** Eigelb zum Bestreichen
- Puderzucker zum Bestäuben
- **40 g** Mandelblättchen

AUßERDEM:

- Mehl für die Arbeitsfläche
- runder Ausstecher (ca. 6 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 16-20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für die Füllung die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht rösten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Das Marzipan mit Eiweiß und Rum glatt rühren. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel fein reiben und, falls nötig, in einem Sieb abtropfen lassen. Die Mandeln hacken. Die Apfelraspel mit Korinthen, Mandeln, gerösteten Haselnüssen, Zucker und Rummarzipan zu einer groben Masse mischen.

2. Für den Teig die weiche Butter schaumig schlagen. Ei, Eigelb, Zucker und Vanillezucker dazugeben und alles noch ca. 10 Min. gut rühren. Das Mehl mit dem Backpulver sieben, zur Buttermasse geben und zügig unterrühren. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals von Hand durchkneten, falls er zu weich ist. Dann zu einer Platte formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1-2 Std. kühl stellen.

3. Den Backofen auf 170° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dünn ausrollen und Kreise ausstechen. Jeweils etwas Füllung auf eine Kreishälfte setzen, die andere Hälfte darüberklappen und die Ränder fest andrücken. Die Monde auf das Blech setzen, für die Deko mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 15-20 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, mit dem Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Dann die Monde mit Puderzucker bestäuben, sie sind max. 1 Woche haltbar.