

## Rezept

# Apfel-Shortbread mit Ingwersahne

Ein Rezept von Apfel-Shortbread mit Ingwersahne, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> sehr weiche Butter	<b>150 g</b> feinsten Zucker
Salz	<b>150 g</b> Mehl
<b>75 g</b> Reismehl (aus dem Bio- oder Asienladen)	<b>4</b> Äpfel (ca. 700 g, z. B. Kanzi)
<b>50 ml</b> Cream Sherry (ersatzweise Apfelsaft)	<b>300 g</b> Sahne
<b>1 TL</b> Vanillezucker	<b>30 g</b> glasierte Ingwerspitzen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Butter mit 75 g Zucker und 1 guten Prise Salz cremig rühren. Das Mehl mit dem Reismehl mischen und daraufsieben. Alle Zutaten mit den Fingern zu Bröseln verreiben, dann rasch zu einem glatten Teig verkneten. Auf dem mit Backpapier belegten Backblech mit den Händen zu einer Teigplatte von ca. 18 × 40 cm drücken. Mit der Teigrolle ohne Druck darüberrollen, damit die Platte eben wird. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 25 - 30 Min. hellbraun backen.
2. Inzwischen die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen (z. B. mit einem Apfelteiler). Die Achtel nochmals längs halbieren. Restlichen Zucker in einem Topf schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen. Die Apfelscheiben hinzufügen, mit dem Sherry ablöschen und 3 - 5 Min. zugedeckt dünsten. In eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen.
3. Das Shortbread aus dem Ofen nehmen, sofort acht Kreise (7 - 8 cm Ø) aus dem noch weichen Teig ausstechen, aber nicht herauslösen. Die Teigplatte samt Backpapier vorsichtig auf ein Ofengitter ziehen und auskühlen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren die Shortbread-Kreise vorsichtig aus der Platte lösen und auf Teller setzen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Den Ingwer fein hacken und unterheben. Die Äpfel bis auf acht Spalten auf die Shortbread-Kreise legen, die Sahne darauf verteilen. Übrige Apfelspalten daraufsetzen und die Shortbread-Reste darüberbröseln. Sofort servieren.