

Rezept

König Ludwigs Lieblingstörtchen

Ein Rezept von König Ludwigs Lieblingstörtchen, am 25.04.2024

Zutaten

35 g Rosinen	3 EL Rum
660 g Mürbeteig	
Für die Füllung:	
800 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)	25 g Speisestärke (z. B. Mais- oder Kartoffelstärke)
1 Eigelb (20 g)	200 ml Weißwein
25 g Butter	1 TL Zitronensaft
75 g Zucker	1 Msp. abgeriebene Bio-Zitronenschale
50 g Aprikosenkonfitüre	
Außerdem:	
Butter für die Förmchen	Mehl zum Arbeiten
1 Ausstecher (10 cm Ø, oder Dessertring)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Tarteletteförmchen (à ca. 10 cm Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen mit Rum bedeckt mindestens über Nacht einlegen. Den Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten und ruhen lassen. Metallförmchen einfetten. 600 g Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick (ca. 3 mm) ausrollen. Den Rest kalt stellen. Mit einem Ausstecher 12 Kreise ausstechen. Die Teigkreise in die Tarteletteförmchen legen und im Kühlschrank kalt stellen. Alle Teigreste zum beiseitegelegten Teig im Kühlschrank geben.
2. Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Stärke mit Eigelb und 1 EL Wein anrühren. Die Äpfel mit restlichem Wein, Butter, Zitronensaft und Zucker in einem Topf aufkochen und bei kleiner Hitze 1-2 Min. köcheln lassen. Die Stärke dazugeben und unter Rühren einmal aufkochen, dann beiseitestellen. Die Äpfel etwas abkühlen lassen. Zitronenschale und Rosinen unterrühren.
3. Ofen auf 180°C vorheizen. Die Förmchen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Apfelfüllung auf dem Teig verteilen. Übrigen Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Jeweils 4 Teigstreifen gitterartig auf die Törtchen legen.
4. Die Törtchen im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen, dann die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf ein Kuchengitter setzen. Die Aprikosenkonfitüre erwärmen. Die Törtchen damit dünn bestreichen.