Rezept

# Vegane Zimttarteletts mit Bratapfelsorbet

Ein Rezept von Vegane Zimttarteletts mit Bratapfelsorbet, am 02.06.2025

## Zutaten

### FÜR DAS SORBET:

- **750 g** süß-säuerliche Äpfel
- **2 Pck.** Bourbonvanillezucker
- **60 ml** Karamellsirup (z. B. Grafschafter, kein Getränkesirup)
- **1 EL** neutrales Pflanzenöl
- **1** Bio-Limette
- **1/2 TL** Zimtpulver

### FÜR DIE TARTELETTS:

- **80 g** Zucker
- **240 g** Weizenmehl (Type 405)
- **1 gehäufter TL** Zimtpulver
- **1 Prise** Salz
- **40 g** Puderzucker
- **1/2 TL** Backpulver
- **1/2 TL** Bourbonvanillepulver
- **120 g** gefrorene oder kalte Margarine

### AUßERDEM:

- Margarine für das Muffinblech
- **1** Ausstechring (ca. Ø 0 cm)
- Weizenmehl zum Verarbeiten
- **4 Stängel** Minze oder Zitronenmelisse zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Tarteletts mit Eis (1 Muffinblech) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

## Zubereitung

1. Für das Sorbet am Vortag den Backofen auf 180° vorheizen. Die Äpfel waschen, abtrocknen, das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel dünn mit Öl bepinseln und im Vanillezucker wenden. Das Obst auf ein Backblech setzen und im Backofen (unten) 20-25 Min. backen, bis das Fruchtfleisch mürbe ist. Die Äpfel abkühlen lassen und mit dem Pürierstab fein pürieren.

2. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Karamellsirup und Zimt zum Apfelpüree geben und alles erneut pürieren. Die Masse in ein verschließbares Gefäß füllen und mind. 8 Std. (oder über Nacht) einfrieren.

3. Für die Tarteletts alle trockenen Zutaten vermischen. Die gefrorene Margarine darüberreiben oder kalte Margarine in Flöckchen zugeben und alles krümelig mischen. 4-5 TL eiskaltes Wasser zufügen, bis sich die Krümel zusammenklumpen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten, zu 12 Kugeln formen und diese zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

4. Den Backofen auf 190° vorheizen und das Muffinblech fetten. Die Teigkugeln jeweils zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder auf wenig Mehl zu Kreisen von ca. 7 cm Ø ausrollen und in die Mulden des Muffinblechs drücken. Die Tarteletts im Backofen (Mitte) in 10-12 Min. goldbraun backen, herausnehmen und im Blech abkühlen lassen.

5. Das Sorbet ca. 30 Min. vor dem Servieren leicht antauen lassen. Die Minze oder Zitronenmelisse kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Mit einem Eisportionierer Sorbetkugeln abstechen, in die Tarteletts setzen und mit den Kräuterblättchen garnieren.