

Rezept

Zimttorteletts mit grünem Apfelgelee

Ein Rezept von Zimttorteletts mit grünem Apfelgelee, am 11.06.2026

Zutaten

100 g Mehl	1 EL Puderzucker
50 g Frischkäse	50 g weiche Butter
Butter und Mehl für die Förmchen	Mehl zum Arbeiten
1 runder Ausstecher (10 cm Ø)	250 ml Milch
250 g Sahne	40 g Sahnepuddingpulver
50 g Puderzucker	1 EL Zimtpulver
75 g Zucker	1 Zitrone
2 grüne Äpfel (z. B. Granny Smith)	4 Blatt weiße Gelatine

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 TORTELETTFÖRMCHEN (À CA. 10 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Puderzucker, Frischkäse und Butter in eine Schüssel geben und mit den Händen zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Förmchen einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. 6 Kreise (à ca. 10 cm Ø) ausstechen und in die Förmchen geben, dabei einen Rand formen. Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im Backofen (Mitte) 12-14 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und vorsichtig aus den Förmchen lösen.
3. Für die Creme die Milch und Sahne verrühren. Die Hälfte mit dem Puddingpulver verrühren. Die andere Hälfte mit Puderzucker und Zimtpulver in einem Topf aufkochen. Das angerührte Puddingpulver dazugießen, aufkochen und so lange unter Rühren kochen lassen, bis der Pudding fest ist. Den Pudding vom Herd nehmen, auf den Torteletts verteilen und abkühlen lassen.
4. Für den Zuckersirup Zucker und 150 ml Wasser in einem Topf verrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln, dann abkühlen lassen. Den Saft der Zitrone auspressen.
5. Die Äpfel waschen und schälen, die Apfelschalen beiseitelegen. Die Äpfel vierteln und entkernen. Ein Drittel davon mit Apfelschalen, Zuckersirup und Zitronensaft in einen Mixer geben und 2-3 Min. pürieren, bis das Püree eine leuchtend grüne Farbe hat. Die restlichen Apfelviertel in kleine Würfel schneiden und gleichmäßig auf der Creme verteilen.
6. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 5 Min. einweichen. Dann die Gelatine ausdrücken, mit 2 EL Apfelpüree erhitzen und auflösen. Die Gelatine mit dem restlichen Apfelpüree verrühren und gleichmäßig über die Apfelwürfelchen auf der Creme gießen. Die Törtchen ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen und das Gelee fest werden lassen.