

**Genießen**

**Lisa Rudiger**

**Donnerstag, den 21.09.2023**

**Apfel-Zimt-Tarteletten**

**Für 8 Stück**

**Zutaten**

**Für das Apfelkompott:**

1/2 bis 1 Vanilleschote  
2 Äpfel (ca. 150 g, am besten mit roter Schale, z.B. Boskop oder Gala)  
2 EL Zucker  
2-3 EL Zitronensaft

**Für die Tarteletten:**

4 rote Äpfel (z.B. Boskop oder Gala)  
ca. 2 l Wasser  
3 EL Zitronensaft  
1 Rolle Butter-Blätterteig (280 g, gekühlt)  
1 Ei (Größe M)  
1 gestr. TL Zimt  
2 EL Zucker

**Werkzeug:**

Apfelausstecher  
Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfel zum Abschrecken der Apfelhälften



**Zubereitung:**

1. **Für das Apfelkompott** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Äpfel waschen, trocknen und ungeschält vierteln. Viertel entkernen, halbieren und klein schneiden. Apfelstücke mit Vanillemark, Zucker und Zitronensaft in einer Küchenmaschine zerkleinern.
2. Apfelmischung in einen kleinen Topf geben, zugedeckt aufkochen und bei milder Hitze 3 Minuten kochen. Topf von der Kochstelle nehmen und das Apfelmus bis zur Weiterverwendung abkühlen lassen.
3. **Für die Tarteletten** Äpfel waschen und trocknen. Das Gehäuse der Äpfel mit Hilfe eines Apfelausstechers entfernen. Äpfel halbieren und auf der Schalenseite kleine Längsspalten in die Äpfel schneiden.
4. In einem großen Topf Wasser und Zitronensaft zugedeckt aufkochen. Eine Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfel bereit stellen. Einen Teller mit Küchenrolle auslegen.
5. Die Apfelhälften ins kochende Zitronenwasser geben und 1-2 Minuten sprudelnd kochen. **Bitte beachten:** Die Äpfel müssen mit Wasser bedeckt sein.
6. Apfelhälften mit dem Schaumlöffel aus dem kochenden Zitronenwasser nehmen, kurz abtropfen lassen und in der Eiswasser-Schüssel kurz abschrecken. Apfelhälften aus dem Eiswasser nehmen, kurz abtropfen lassen und auf dem vorbereiteten Teller vollständig abtropfen lassen.
7. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Blätterteig aus der Verpackung nehmen und ausrollen.
8. Aus dem Blätterteig 8 großzügige Apfelformen mit Stiel (siehe Schablone) schneiden und mit Hilfe einer Küchenpalette auf das vorbereitete Backblech setzen. Ein Klecks Apfelkompott in die Mitte der Blätterteig-Äpfel geben, jeweils eine Apfelhälfte daraufsetzen und leicht andrücken.
9. Optional: Aus den Blätterteigresten Blätter als Dekoration ausschneiden und jeweils an den Stiel andrücken.
10. Das Ei in eine kleine Schüssel aufschlagen und mit Hilfe einer Gabel verquirlen. Blätterteigrand, Stiel und Blatt mit Ei bestreichen.
11. Zimt und Zucker mischen und über die Apfelhälften streuen.
12. Apfel-Zimt-Tarteletten im heißen Ofen in der Ofenmitte 15 bis 20 Minuten goldbraun backen und auf einem Gitter abkühlen lassen.