

## Sonntagskuchen

Stefanie Biedermann

Freitag, den 30.09.2022

### Apfelweintörtchen

Für 12 Stück

#### Zutaten:

##### Für den Mürbeteig:

125 g Butter  
100 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
1 Ei (Größe M)  
250 g Mehl (Type 405)  
1 TL Backpulver

##### Für die Füllung:

370 g Äpfel  
100 ml Apfelsaft  
25-30 g Speisestärke  
75 ml Apfelwein  
50 g Zucker  
1 EL Vanillezucker

##### Für die Sahnehäubchen:

250 ml Sahne  
1/4 - 1/2 Tonkabohne  
1 Pck. Sahnesteif  
1 TL Vanillezucker

#### Außerdem:

1 Muffin-Backblech  
1 runden Ausstecher (Ø 10cm)  
1 Spritzbeutel mit Sterntülle  
1 Sieb für das Kakaopulver  
Kakaopulver zum Bestäuben

#### Zubereitung:

1. Für den **Mürbeteig** Butter, Zucker und das Ei mit den Knethaken des Handrührers oder per Hand zu einem glatten Teig verkneten.
2. Mehl und Backpulver mischen und unter die Buttermischung kneten. Teig zu einer Kugel formen etwas flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kaltstellen.
3. In der Zwischenzeit für die **Füllung** die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen, dabei am besten vierteln, dann raspeln. Apfelraspeln in eine Topf geben.
4. In einer kleinen Schüssel 4 bis 5 Esslöffel Apfelsaft mit der Speisestärke anrühren.
5. Restlichen Apfelsaft, Apfelwein, Zucker und Vanillezucker zu den geraspelten Äpfeln geben und unter Rühren langsam aufkochen lassen.
6. Angerührte Stärke zur kochenden Masse geben, unter Rühren noch einmal aufkochen lassen bzw. 1-2 Minuten eindicken lassen, dann vom Herd nehmen.
7. Den Backofen auf 175 Grad Ober Unterhitze vorheizen. Das Muffin-Backblech einfetten.
8. Mürbeteig aus dem Kühlschrank holen, Frischhaltefolie entfernen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-5 mm dünn ausrollen.
9. Mit Hilfe des Ausstecher 12 Kreise ausstechen, die Kreise in die einzelnen Muffinmulden legen und mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen.

**Unser Tipp:** Wer keinen Kreisausstecher hat, kann ein Glas nehmen oder den Teig in 12 Teile teilen und jedes einzelne Teil von Hand in die Form anpassen.



10. Apfelmasse gleichmäßig in die Muffinmulden füllen, dabei die Muffinformen nicht bis ganz oben auffüllen, denn die Masse steigt während dem Backen noch etwas nach oben.
11. Törtchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen.
12. Nach dem Backen Muffin-Backblech aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die ausgekühlten Törtchen aus den Formen nehmen. Dabei, falls nötig, die Törtchen mit einem Messer vom Rand lösen, dann vorsichtig stürzen.
13. Für die **Sahnehäubchen** Sahne in ein hohes Gefäß schütten. Tonkabohne in die Sahne reiben und mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Geschlagene Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die abgekühlten Törtchen dressieren.
14. Kakaopulver über die Sahnehäubchen sieben und fertig sind die Apfelweintörtchen.