

Apfel-Tarteletts

Zutaten für 10 Stück:

Für den Mürbeteig

250 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
175 g kalte Butter
2-3 EL kaltes Wasser
Mehl für die Arbeitsfläche

Außerdem

2 Gläser (355 g) Odenwald Apfel & Aprikose
(alternativ: Apfel & Birne)
100 g kleine Marshmallows
Fett für die Tartelettförmchen

Zubehör

10 Tartelettförmchen (Ø 10 cm)
Backpapier und getrocknete Erbsen zum Blindbacken

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen schneiden und Wasser darauf geben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen, dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Tartelettförmchen (Ø 10 cm) einfetten und mit dem Teig auskleiden. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier rund zurechtschneiden, auf den Teig legen und getrocknete Erbsen darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft: 180 Grad) ca. 18-20 Minuten backen.

Erbsen und Backpapier entfernen. Tarteletts etwas abkühlen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und vollständig auskühlen lassen.

Tarteletts mit Odenwald Apfel & Aprikose füllen. Marshmallows darauf verteilen. Tarteletts auf den Gitterrost setzen und unter dem vorgeheizten Backofengrill hellbraun überflammen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + Kühlzeit

Tipp:

Die kleinen Glasgrößen von Odenwald machen es möglich, die Tarteletts mit der jeweiligen Lieblingssorte Odenwald Apfel Plus zu füllen. Zwei neue Sorten stehen zur Auswahl: Apfel & Aprikose oder Apfel & Birne.



Guten Appetit!