

# Gedeckte Apfeltörtchen

Fruchtige Apfeltörtchen mit einer saftigen Füllung aus Äpfeln, Rosinen und Zimt mit Mandel-Topping.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

Fett

Weizenmehl

### Apfelfüllung:

etwa 1,2 kg Äpfel

50 g Rosinen

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL gemahlener Zimt

etwa 3 Tropfen Dr. Oetker

Natürliches Zitronen-Aroma (aus RÖ.)

### Knetteig:

300 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin mit Safran

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

150 g weiche Butter oder

Margarine

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

50 g Dr. Oetker gehobelte

Mandeln

## Wie backe ich einfache gedeckte Apfeltörtchen?:

### 1 Füllung:

Äpfel schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Äpfel mit Rosinen, Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt in einem Topf unter Rühren weich dünsten und mit Aroma abschmecken. Füllung auf einem Sieb abtropfen lassen (am besten über Nacht).

### 2 Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 3 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig zu einer Rolle formen und knapp 2/3 des Teiges in 12 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Kugel formen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem Taler (Ø etwa 10 cm) flach drücken und die Mulden der Muffinform damit auslegen.
- 5 Abgetropfte Apfelfüllung auf die Mulden verteilen und glatt streichen.
- 6 Übrigen Teig ebenfalls in 12 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und jede Kugel zu einem Taler (Ø etwa 6 cm) flach drücken und die Apfelfüllung mit den Teigplatten abdecken.
- 7 Den Teig am Rand fest drücken und den Deckel mit einer Gabel nochmals einstechen. Eigelb mit Milch verschlagen, die Törtchen damit bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

- 8 Apfelmüchlein etwa 10 Min. in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, mit einem spitzen Messer am Rand und dann aus den Mulden lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen. Die gedeckten Apfelmüchlein nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

