

# Hier und heute



## **Klein aber fein: Apfeltörtchen mit Knusperstreusel**

Marcel Seeger backt feine Apfeltörtchen mit knusprigen Hafer-Streuseln. Perfekt zum Kaffee oder als süßer Snack zwischendurch.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für 10-12 Törtchen im Dessertring oder einer Muffinform

#### **Zutaten Streusel**

- 50 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 50 g Mehl, Typ 550
- 50 g Haferflocken
- 1 Prise Salz

#### **Zubereitung**

Zucker und Butter mit der Prise Salz verkneten. Dann Mehl und Haferflocken zugeben, alles zu lockeren Streuseln verkneten und kurz in den Kühlschrank stellen.

#### **Zutaten Rührteig**

- 120 g Butter
- 180 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 2 Eier (Gr. M)
- 250 g Mehl, Typ 550
- 7 g Backpulver
- 200 ml Milch
- 2 Äpfel

#### **Zubereitung**

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Dessertringe auf dem Backpapier verteilen oder die Muffinform mit Papierförmchen auslegen.

**Tipp:** Die Dessertringe mit etwas weicher Butter von innen einfetten, dann lösen sich die Gebäckstücke später leichter aus den Ringen.

Die Äpfel schälen, entkernen, halbieren und dann in möglichst kleine Würfel schneiden. Mehl und Backpulver vermischen. Die Butter mit Zucker, Salz, Vanillemark und Zimt glattrühren, dabei die Eier nach und nach zugeben. Anschließend die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch vorsichtig unterheben. Zuletzt die Apfelwürfel unterarbeiten. Den fertigen Apfel-Rührteig mit einem Spritzbeutel ohne Tülle in die Dessertringe oder Muffinform verteilen, und die Formen dabei nur zu zwei Drittel befüllen. Die Streusel aus dem Kühlschrank nehmen, auf den Rührteig geben und leicht andrücken.

Die Apfeltörtchen im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten goldbraun backen. Zum Ende der Backzeit eine Stäbchenprobe machen. Nach dem Backen die Törtchen erkalten lassen und wenn sie im Dessertring gebacken wurden, mit der Rückseite eines Küchenmessers am Rand entlang vorsichtig lösen.

#### **Tipps**

- Die Apfeltörtchen dünn mit etwas Puderzucker besieben.

# Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background.

- Sollten noch Streusel übrig sein, kann man sie gut einfrieren.
- Für eine Glasur 100 g Puderzucker mit 1-2 EL Wasser verrühren und die Glasur mit einer Gabel über die noch lauwarmen Apfeltörtchen „spinnen“.