

JAZZ™-Apfeltörtchen mit Kokosguss

Ergibt 8 Törtchen von ca. 10 cm Durchmesser



Quelle: www.swissfruit.ch

Mürbeteig

350 g Mehl
100 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter
1 Ei

Guss

50 g Kokosnus raspeln
50 g Zucker
2 Eier
1 dl Rahm

Füllung

4 JAZZ™ Äpfel

Zum Bestreiben

2 EL Zitronensaft
25 g flüssige Butter

Zubereitung

1 Das Mehl, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben. Die kalte Butter in Stücke schneiden und beifügen. Alles zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Das Ei beigeben, den Teig schnell kneten, jedoch nur so lange, bis er zusammenhält. Den Teig 1 Stunde kühl stellen.

2 Alle Zutaten für den Guss verrühren.

3 Die Äpfel schälen, halbieren, die Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel kreuzweise alle 1 cm ca. 5 mm tief einschneiden.

4 Den Teig 5 mm dünn auswallen, 8 Rondellen in der Grösse der Förmchen (ohne Rand) ausschneiden. In die Förmchen legen. Aus dem restlichen Teig Blätter schneiden. Diese als Rand ziegelartig an den Formenrand legen. Den Guss in die Förmchen verteilen, je eine Äpfelhälfte darauflegen.

5 Den Zitronensaft mit der Butter verrühren, die Äpfel damit bestreichen. Im 200 Grad heissen Ofen ca. 25 Minuten backen. Von Zeit zu Zeit bestreichen.



www.jazz-apple.ch

