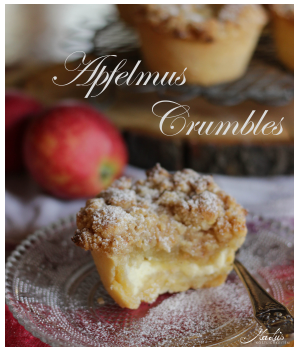
Malu's KÖSTLICHKEITEN



Apfelmus Crumble Törtchen

Zutaten für 1 Muffinblech mit 12 Mulden

Mürbeteig

- 250 g Mehl (Type 405)
- 70 g Zucker
- 140 g weiche Butter
- 1 Prise feines Meersalz
- 1 Ei Gr. M
- 1 El Rum *(ich: weggelassen)*

Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgeräts schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Streusel *(die Menge war bei mir zu viel! Ich habe das halbe Rezept für euch aufgeschrieben)*

- 100 g Butter
- 50 g geröstete Haselnusskerne, gemahlen *(ich: gemahlene Mandeln)*
- 150 g Mehl
- 90 g Zucker
- 1 El. Vanillezucker
- ½ Teel. Zimt

Die Butter schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen und die Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts nur so lange einarbeiten bis Streusel entstehen.

Füllung

- 200 g Speisequark (40%)
- 100 g Sauerrahm *(ich: griech. Joghurt)*
- 1 Ei Gr. M
- 1 gehäuft. Teel. Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 1 Teel. Vanillezucker

Für die Füllung alles Zutaten verrühren.

- 1 gr. Glas Apfelmus *(ich: selbstgekocht)*

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze oder 160 Grad Umluft aufheizen. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2-3 mm dick ausrollen und 12 Kreise mit 15 cm Durchmesser ausschneiden/ -stechen. Die Mulden der Muffinform gut einfetten und dünn mit Mehl bepudern. *(Hinweis: Um die Törtchen später besser aus der Form zu bekommen, wären zwei über kreuz gelegte Backpapierstreifen in jeder Mulde sicher auch hilfreich. Bei mir klappte aber auch ohne ;-))* Die Mulden mit den Mürbeteigkreisen auslegen und überstehende Ränder abschneiden. Danach die Quarkfüllung auf die ausgelegten Mulden verteilen (ich habe ein wenig Füllung zurückbehalten). Anschließend 1-2 Esslöffel Apfelmus darauf füllen. Die Streusel von Hand darüberbröseln und das Muffinblech für ca. 20 Minuten in den heißen Backofen stellen. *(Ich habe meine Törtchen mindestens 30 Minuten gebacken! Schaut also auf die Bräunung!)*

Bevor ihr die Apfelmus Crumbles vorsichtig (!) aus den Mulden holt, solltet ihr sie vollständig abkühlen lassen!

Quelle: I ♥ Backen von Franzi Schweiger

© http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com