

Himmlische Apfel-Tartelettes mit Zimtwölkchen

Für 10-12 Tartelettes-Förmchen (Durchmesser 8 cm)

Ihr braucht...

..für den Teig:

150g Mehl
75g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
1 kaltes Ei
100g kalte Butter

..für die Füllung:

1 kg Äpfel
50 g Zucker
Saft von zwei
Limetten
1 Prise Zimt

..für die Streusel:

50g weiche Butter
35g Zucker
1 Prise Zimt
60g Mehl

Für den **Teig** knetet ihr alle Zutaten zu einem Teig zusammen und stellt ihn für 2 Stunden kalt.

In der Zwischenzeit könnt ihr die **Füllung** vorbereiten: Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Limettensaft und Zimt in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Mischung etwas abkühlen lassen.

Nun kommt der schwierigste Teil: Den Teig in die Tartelette-Förmchen füllen. Es ist sehr wichtig, dass ihr den Teig portionsweise verarbeitet, da er sehr schnell weich wird. Förmchen mit Heheboden kann ich zudem nur empfehlen, da sich die Tartelettes super einfach und super schnell aus der Form lösen! Am Besten rollt ihr etwas Teig zwischen Klarsichtfolie aus (nicht zu dünn), zieht die obere Folie ab, drückt ein Tartelette-Förmchen umgekehrt in den Teig, dreht alles um und zieht auch die andere Folie ab. Anschließend den Teig noch ein bisschen in die Form drücken und mit einer Gabel einstechen. So verfährt ihr auch mit den restlichen Förmchen. Den Boden bei 180° Ober-/Unterhitze auf zweiter Schiene für 6-8 Minuten blind backen.

Die Apfelmischung mit einer Schöpfkelle großzügig in die Förmchen füllen. Bei uns sammelt sich immer etwas Flüssigkeit an und wir wollen ja nicht, dass die Tartelettes pappig werden. Da wir generell wenig Boden und viel Füllung bevorzugen, wundert euch nicht, dass die Förmchen sehr voll aussehen.

Für die **Streusel** Butter, Zucker, Zimt und Mehl so lange mit den Schneebesen des Rührgeräts (oder mit den Händen) verkneten, bis die gewünschte Streuselgröße erreicht ist. Die Streusel auf den Tartelettes verteilen und bei gleicher Einstellung für ca. 25 Minuten fertig backen.

Etwas abkühlen lassen und aus den Förmchen heben. Mit Zuckerguss oder Puderzucker verzieren & genießen !!! ☺ Die süße und gleichzeitig leicht saure Apfelmischung in Verbindung mit den Zimtstreuseln ist himmlisch!