

Bratpfel-Preiselbeere-Törtchen von „Pat´s Kitchen“

Zutaten für 12 Törtchen:

Für den Teig:

70 gr weiche Butter
150 gr Puderzucker
1 Prise Salz
1 Msp. Zimt
1 Pkg Vanillezucker
1 TL Backpulver
100 gr Weizenmehl
100 gr Maismehl
100 gr gemahlene Walnüsse
150 ml Milch

Für die Füllung:

200 ml Apfelsaft
1 Apfel
1 Glas Wildpreiselbeeren
1/2 Pkg Vanillepudding
3 EL Zucker

Für das Topping:

1 Becher Konditorsahne
2 Pck. Sahnesteif
das Gewürz "Alles Liebe" von der Marke Sonnentor
ggf. etwas Zimt



So und nun zur Zubereitung dieser leckeren kleinen Schweinerei...

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Zimt in die Masse sieben. Die Walnüsse mit einer Küchenmaschine zerkleinern und ebenfalls zur Masse hinzugeben. Zum Schluss die Milch unterrühren.

Entweder das Muffinblech einfetten oder Silikonförmchen in die Metallform (zur Stabilisierung) legen und dann den Teig auf die 12 Förmchen zu gleichen teilen aufteilen. Im 180 Grad Umluft vorgeheizten Backofen 25 min. backen.

In der Zwischenzeit den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Das Puddingpulver und den Zucker in den kalten Apfelsaft rühren und in einem kleinen Topf erhitzen. Kurz aufkochen lassen und Apfelwürfel hinzugeben. Kurz ziehen lassen und dann abkühlen lassen. Von den abgekühlten Muffins den kleinen Deckel mit einem Messer abschneiden, aber einen ca. 1 cm Rand lassen, mit einem Kaffeelöffel etwas aushöhlen.

Die Törtchen mit einem gut gehäuften Kaffeelöffel Preiselbeeren befüllen und danach die abgekühlte Apfelcreme darüber geben. Die Schlagsahne steif schlagen und schön auf das Törtchen verteilen. Zum Schluss mit dem Alles Liebe Gewürz bestreuen.

Lasst es euch schmecken