

Die weltbesten Apfel-Nuss Tartes / Pies



Abbildung | Apfel-Nuss Tartes/Pies aus der Mini-Pieform von Pampered Chef®

Zutaten:

Teig

250 g Mehl

125 g Butter

30 g Zucker

1 Ei

2 El kaltes Wasser

Füllung:

100 g Haselnüsse gem.

100 g Mandeln gem.

70 g Butter

2 Eier

1 TL Zimt

2 Äpfel geschält und in kleine Stücke geschnitten

Zubereitung:

Teig

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 30 sec. Stufe 4,5 verkneten.

Für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Anschließend den Teig ausrollen und mit dem kleinen Ausstecher Kreise ausstechen. In die Mulden drücken. Den Rest Teig mit einem Herzausstecher ausstechen. Ihr werdet einen Rest vom Teig übrighaben. Stecht einfach paar Kekse aus und nascht diese weg 😊

Füllung

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zitronensaft darüber geben.

Alle anderen Zutaten in den Mixtopf geben und 40 Sec. Stufe 4 verrühren.

Es sollte eine homogene und cremige Masse entstehen. Die Äpfel unterheben.

Mit einem Eisportionierer die Füllung in die Mulden geben. Den ausgestochenen Herz Keks darauflegen.

Die Form in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 Grad Ober,-
Unterhitze ca. 15 Min. backen.
In der Form 10 Min. auskühlen lassen und dann auf einen Rost komplett
abkühlen lassen.

Dies ist eine Rezeptidee meiner Kollegin Sandra Stötzer aus Hannover.

Viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Weitere tolle Rezeptideen findest du in meiner GenussZone:

www.martinaziehl.de

Rezepte Blog: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de