

Kleine „Küchlein“ mit Apfel und Schmand

ZUTATEN (Für 4 Portionen)

175 - 200 g frischer Blätterteig, aus dem Kühlregal, 2 kleine Äpfel, 1 Esslöffel Aprikosenmarmelade, 1 Esslöffel flüssiger Honig, 100 g Schmand, 2 Esslöffel Puderzucker, Mark von 1/2 Vanilleschote, 1 Teelöffel Zimt, 1 Esslöffel fein abgeriebene Bio-Orangenschale, 1 Teelöffel gehackte Haselnusskerne

Werkzeug

1 Schneidebrett, 1 Messer, 4 Förmchen, 1 Esslöffel, 1 Teelöffel, Backpapier, 1 Schüssel, 1 Schäler

Zubereitung

Ofen auf 210 Grad (Umluft 190 Grad) vorheizen. Aus dem Teig 4 Kreise (ca. 11 cm ausstechen) und die Förmchen damit auslegen (Backpapier?). Den Apfel schälen, vierteln und entkernen. In sehr dünne Scheiben schneiden und rund gefächert auf dem Teig verteilen. Die Tartes auf der untersten Schiene 15 Minuten backen. Inzwischen die Aprikosenmarmelade mit Honig verrühren. Den Schmand mit 1 Esslöffel Puderzucker, Vanille, Zimt und Orangenschale glatt verrühren. Die Tartes aus dem Ofen nehmen und mit der Honigmischung bepinseln, dann die Haselnüsse darüber streuen. Die Tartes auf der mittleren Schiene weitere 10 Minuten backen. Dann den restlichen Puderzucker darüber stäuben und die Apfeltartes mit je einem Klecks Gewürzschmand servieren.

