

Mürbteig Apfeltörtchen im Mumienlook

Zutaten für die Mumienapfeltörtchen:



Mürbteig:

190 g Butter, kalt

3 EL Wasser, kalt

295 g Weizenmehl

1 Prise Salz

Füllung:

3 Äpfel, mittelgroß

25 g Butter

1 TL Speisestärke

1 EL Zitronensaft

½ TL Zimt oder Pumpkin Gewürz

Die Butter wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Wasser, dem Mehl und der Prise Salz zügig zu einem glatten Teig verknetet. Dieser soll schön glatt sein. In Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit bereitet man die Apfelfüllung vor. Dafür werden die Äpfel geschält und klein gewürfelt und in der Butter bei mittlerer Hitze etwas einköcheln lassen. Die Speisestärke mit dem Zitronensaft vermengen und in die Apfelmischung einrühren. Sobald die Masse eindickt vom Herd ziehen und auskühlen lassen.

Etwas mehr als die Hälfte vom Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen und etwa 3-5 mm dick ausrollen. Nun werden runde Scheiben ausgestochen. Hier kann man bei der Größe seine persönlichen Vorlieben anwenden. Der restliche Teig wird ebenso ausgerollt und in Streifen geschnitten. Diese müssen/sollen nicht gleich breit sein.

Die runden Kreise auf einem Backblech verteilen und die Apfelfüllung darauf verteilen. Die Ränder werden ausgespart und mit Wasser oder Milch bestrichen.

Im nächsten Schritt werden die Teigstreifen unregelmäßig auf die Apfelfüllung gelegt. Überschüssigen Teig wegschneiden und die Ränder etwas andrücken.

Die Apfelküchlein werden bei 190°C etwa 25 Minuten hellbraun gebacken.

Nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen und für den Mumieneffekt Zuckeraugen auf die Apfeltörtchen legen.

