

Kleine Tartes mit Kürbis & Apfel ca. 12 Stück



Teig:

175 g Mehl
60 g Haselnüsse (gemahlen)
60 g Zucker
½ TL Zimt
120 g Butter

Füllung:

100 g Kürbis (z.B: Hokkaido)
300 g Äpfel (geschält und in Würfel geschnitten)
80 g Wasser
80 g Zucker
2 EL Stärke
140 g Wasser

Topping:

200 ml Hofmilch-Sahne
2 EL Zucker
Zimt



So geht's

Aus Mehl, Haselnüssen, Zucker, Zimt und kalter Butter einen Mürbteig herstellen und in Folie gewickelt mindestens eine Stunde kühlen.

Die Füllung herstellen. Dazu Kürbis in kleine Stücke schneiden und mit 100 g des gewürfelten Apfels und 80 g Wasser weich kochen (etwa. 15 min). Danach pürieren und mit den restlichen Äpfeln und in Wasser aufgelöster Stärke verrühren, aufkochen, eindicken und dann abkühlen lassen.

Den Teig ausrollen und gefettete Muffinformen damit auskleiden. Mit einer Gabel oben den Rand andrücken – so entsteht ein hübsches Riffelmuster.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C ca. 20 min backen.

Auskühlen lassen und mit Kürbis-Apfel-Füllung befüllen.

Sahne mit Zucker steif schlagen und auf die Tartelettes spritzen. Mit etwas Zimt bestäuben und genießen.