

Apfel-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Tarte

Apfel

* FÜR DEN TEIG

150 g Mehl

100 g Butter

2 tb Zucker

1 pn Salz

1 Eigelb

* FÜR DIE FÜLLUNG

4 Äpfel, etwa gleich groß

Zitronensaft

4 tb Rosinen

2 tb Calvados

100 g Butter

100 g Zucker

* QUELLE : STERN

- erfasst durch Peter Mess

Die Zutaten für den Teig rasch zusammenkneten und mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in Zitronensaft wenden, damit die Stücke hell bleiben.

Die Rosinen im Calvados einweichen.

Die Butter in einer geschlossenen Backform auf der Herdplatte aufschäumen lassen. Den Zucker zufügen. Erst wenn er hellbraun geworden ist, die Apfelstücke mit der Rundung nach unten dicht an dicht hineinsetzen. Sanft einige Minuten im Karamel andünsten.

Die Rosinen zwischen die Apfelviertel streuen.

Den Teig halbzentimeterdünn ausrollen und als Deckel über die Äpfel in der Form breiten, am Rand hineinstecken. Die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen, bis der Teigboden braun geworden und gar ist. Ein paar Minuten auskühlen lassen, dann kopfüber auf eine Tortenplatte stürzen.

