Apfel-Nuss Mini-Tartes

Backofen: **200° C Ober-/Unterhitze**
Backzeit: **ca. 20 min**
Zubehör: **Mini-Pieform**

Zutaten:

Teig:
250 g Mehl
125 g weiche Butter
30 g Zucker
1 Ei
2 EL kaltes Wasser

Füllung:
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
70 g weiche Butter
2 Eier
1 TL Apfelkuchengewürz
2 säuerliche Äpfel

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig gut verkneten, zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für 1 h in den Kühlschrank legen.

Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen, mit dem kleinen Pie-Ausstecher 6 Kreise ausstechen und in die Mulden der Mini-Pieform drücken.
Aus dem übrigen Teig 6 Herze (oder Kreise, Sterne, etc) ausstechen.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden.
Mit den restlichen Zutaten für die Füllung gut vermischen.
(TM: 40 sek / Stufe 4)

Füllung auf die 6 Mulden aufteilen, etwas glattstreichen und mit je einem Herz / Stern / Kreis belegen.

Mini-Tartes im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 min braun backen.

Ca. 10 min in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig herausholen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: Martina Ziehl