

# KLEINE APFELTÖRTCHEN MIT KAREMELLMANDELN

*Nicht gebrannt – karamellisiert*

Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die ganzen Mandeln in einer Pfanne anbräunen. 30g Zucker dazugeben und bis zum gewünschten Bräunungsgrad unter Rühren karamellisieren. Die Pfanne vom Herd nehmen und 10g Butter zu den Mandeln geben.

16 – 20 schöne Mandeln aussortieren. Den Rest grob hacken.

Für die Törtchenmasse die Eier trennen. 225g Butter mit 100g Zucker, 6 Eigelb, Zimt und der Vanille schaumig schlagen. Dann die fein gewürfelten Äpfel und die Rosinen unterheben.

5 Eiweiße mit 90g Zucker zu stabilem Schnee schlagen. 1/3 dieser Masse unter den Teig heben. Den Rest mit 120g Weizenmehl und den 250g fein geriebenen Mandeln vermengen. Diese Masse vorsichtig unter den Teig ziehen.

Den Teig in ca. 5cm große Papierförmchen oder in Muffinsformen füllen, die gehackten Mandeln auf den Teig streuen und dann mit 4 Apfelscheiben belegen. Die Törtchen 35 – 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). 5 Minuten vor Ende der Backzeit mit Zimtzucker bestreuen. Direkt nach dem Backen mit 2 karamellisierten Mandeln dekorieren.

## KAREMELL MANDELN

*80g ganze Mandeln*

*30g Zucker*

*10g Butter*

## TÖRTCHENMASSE

*225g Butter*

*190g Zucker*

*1Msp. Vanille*

*1Msp. Zimt*

*6 Eier*

*120g fein gewürfelte Äpfel*

*10g Rosinen*

*120g Mehl*

*250g geriebene Mandeln*

## DEKORATION

*2 Äpfel*

*50g Zimtzucker*