

Nº4

VÖSLAUER

APFELTÖRTCHEN

Gut Oberstockstall

*Entdecke jetzt acht verschiedene Rezeptkarten in der
Vöslauer 8x11 Glas Splitkiste und finde viele weitere köstliche
Gerichte aus Österreichs Top-Küchen, inspirierende Einblicke,
Tipps und Videos auf www.voelslauer.com*



Nº4

APFELTÖRTCHEN

Geschmack beweisen und auf den Geschmack kommen. Eine gelungene Nachspeise rundet jedes delikate Menü ab. Und mit der perfekten Menübegleitung in der geschmackvollen Glasflasche schmeckt es gleich noch besser.

ZUTATEN FÜR 10 BIS 12 TÖRTCHEN

*5 feste säuerliche Äpfel
200 g Staubzucker
Vanillezucker
¼ Packung Backpulver
100 g Mehl
100 ml Milch
100 g flüssige Butter
2 ganze Eier
Minze zur Dekoration*

1. ÄPFEL:

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und fein blättrig schneiden.

2. TEIG:

Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Mehl, Milch, Butter und Eier verrühren. Anschließend Äpfel begeben.

3. TORTENFORM:

Kleine Förmchen (z. B. Muffinformen) mit Butter einfetten und mit Mehl austauben. Masse einfüllen und bei 200°C etwa 25 Minuten backen. Anrichten, mit Staubzucker bestäuben und beliebig mit etwas Minze, dünnen Apfelscheiben oder auch einer Sauce garnieren.

