



# Bratapfel Spekulatius-Tartelettes

## Zutaten für 6 kleine Förmchen:

### Spekulatius-Mürbteig:

- 135 g Butter
- 100 g Brauner Zucker
- 200 g Mehl
- 50 g Mandeln,  
fein gemahlen
- 5 g Spekulatiusgewürz
- 20 ml Milch
- Mandelblättchen

### Bratapfel-Füllung:

- 100 g Marzipan
- 35 ml Sahne
- 40 g Rosinen
- 40 g Walnüsse
- 2 Äpfel in dünnen  
Schnitzen



Im Holzbackofen:  
Bei 230° C einschießen.  
Backzeit: 25-30 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 230° C,  
Unterhitze 140° C  
Backzeit: 25-30 Minuten.  
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 180° C einschießen  
Backzeit: 25-30 Minuten.

## Zubereitung:

Butter, Zucker und Spekulatiusgewürz mit der Teigknetmaschine gut vermischen. Anschließend die restlichen Zutaten nur kurz unterkneten bis eine einheitliche Masse entstanden ist.

Den Teig nun über Nacht in einer Folie durchkühlen lassen. Am nächsten Tag den Teig eine halbe Stunde vor der Aufarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen, ca. 30 Minuten warten und dann mit der mittleren Ausrollhilfe ausrollen. Die Tarteletteförmchen nun mit dem Teig gleichmäßig auslegen.

Die Rosinen **einen Tag vorher** mit einem Schuss Rum einweichen. Ebenso die Walnüsse grob hacken und rösten. Am nächsten Tag den Marzipan und die Sahne weich kneten und danach die Rosinen und Walnüsse unterkneten.

Die Tartelettes nun mit der Marzipanfüllung füllen und die Äpfel in dünnen Schnitzen darauflegen. Zum Schluss die Tartelettes mit den Förmchen nach Anleitung backen.

Spekulatiusgewürz, Ausrollhilfen und Tarteletteförmchen gibt es unter:

**[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)**