

# Hier und heute



## Apfel-Eierlikörtörtchen

Marcel Seeger macht Apfel-Eierlikörtörtchen im Ring mit einer fruchtig-leichten Quarkcremefüllung. Dieses feine Gebäck mit Schuss schmeckt natürlich nicht nur zum Nachtisch, es macht sich auch sehr hübsch auf der Kaffeetafel.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für sechs Törtchen von circa 6-8 cm Durchmesser

## Die Zutaten

- 2 Äpfel
- 120 g Löffelbiskuit, gekauft
- 50 g Butter, zerlassen
- 500 g Magerquark
- 100 g Puderzucker
- 120 ml Eierlikör, alternativ Calvados
- 60 ml Apfelsaft
- 1 Spritzer Zitronensaft
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht, ausgedrückt und aufgelöst (alternativ Agar-Agar)

## Zubereitung

Die Dessertringe an der Innenseite ganz leicht mit Butter fetten, so lassen sich die Törtchen später besser aus dem Ring entfernen. Die Dessertringe auf Backpapier stellen und dabei eine Unterlage verwenden, die später in den Kühlschrank passt.

Löffelbiskuit zerkleinern und mit der flüssigen Butter vermischen. Anschließend etwas von der Masse in jeden Ring geben und mit einem Löffel glätten, so das ein Boden für die Apfeltörtchen entsteht.

Die Äpfel schälen, entkernen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und im Backofen bei 150° C Umluft circa zehn Minuten dünsten. Anschließend abkühlen lassen.

Magerquark, Puderzucker, Eierlikör, Apfelsaft, Zitronensaft und Vanillemark für die Füllung gut verrühren. Zum Schluss die aufgelöste Gelatine untermischen. Nun etwas von der Füllung mit einem Spritzbeutel oder Esslöffel, auf die Böden in den Dessertringen geben. Einige gedünstete Apfelscheiben aufsetzen, erneut etwas Creme einfüllen, wieder Apfelscheiben und dann bis zum oberen Rand des Dessertrings Creme einfüllen und glattstreichen.

Die Törtchen mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen damit sie die nötige Bindung bekommen.

Danach die Apfel-Eierlikörtörtchen vorsichtig aus den Dessertringen lösen.

**Tipp:** Den Törtchenrand mit Krokant bestreuen und die Oberfläche mit den restlichen Apfelscheiben dekorieren. Wer mag, kann Zimt über die Apfelscheiben geben.