

## Informationen zur Sendung vom 15.09.2023

### Schnelle Apfeltörtchen

Von Ulla Scholz

#### Zutaten (für 8 Portionen)

1 Paket Butterblätterteig  
4 rote Äpfel (ca. 650 g)  
ca. 50 g Butter  
100 g Haushaltszucker  
2 Päckchen Vanillezucker

**Außerdem**  
500 ml Bio-Vanilleeis

#### Zubereitung

Die Äpfel in 2-3 cm hohe Ringe teilen, aber nicht schälen. Mit einem Kugelausstecher das Kerngehäuse ausstechen. In die entstandenen Mulden jeweils einen knappen Teelöffel Butter geben.

Aus dem Blätterteig acht Kreise mit einem Durchmesser von circa 8 cm ausstechen. Aus dem restlichen Teig acht Streifen – 27 bis 28 cm lang und 2 cm breit – zurechtschneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Drauf jeweils 8 EL Zucker platzieren und zu einem Kreis von 8 cm Durchmesser ausbreiten. Die Apfelfringe mit einem Blätterteigkreis bedecken. Rundum den Rand andrücken und verschließen. Im Grunde sieht es aus wie eine kleine Schüssel. Die Apfeltörtchen mit der Schnittfläche auf den Zucker legen. Jedes Exemplar mit einem Hölzchen mehrmals einstechen, damit überschüssige Luft entweichen kann.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen und die Törtchen auf mittlerem Einschub – ca. 25 Minuten – backen. Sie sind fertig, wenn der Teig eine appetitlich braun-goldene Farbe angenommen hat.

Mit einer flachen Palette oder einem Pfannenheber jedes Törtchen vorsichtig wenden. Dann die Törtchen noch einmal in den Ofen geben, mit Vanillezucker bestreuen und von oben kurz gratinieren.

#### Ullas Küchentipps

##### Der Einkauf

Eine Rolle Butterblätterteig aus dem Kühlregal kostet 2,79 Euro. Ein Kilo Äpfel liegt bei 1,70 Euro. Ein Päckchen Vanillezucker fließt mit 1,29 Euro in die Rechnung ein. Für Butter und Zucker setzte ich pauschal 0,50 Euro an.

Mit Bio-Vanilleeis (500 ml für 2,99 Euro) einer Supermarkteigenmarke kommen 0,37 Euro dazu

**Pro Apfeltörtchen circa 0,70 Euro**

**Ein Apfeltörtchen mit Eis circa 1,07 Euro**

## Informationen zur Sendung vom 15.09.2023

### Schnelle Apfeltörtchen

Von Ulla Scholz

Noch preiswerter wird es, wenn wir Äpfel aus dem eigenen Garten verarbeiten. Den teuren Vanillezucker könnten wir durch preiswerten Zimt ersetzen. Ist noch eine unbehandelte Zitrone übrig, lassen sich Äpfel auch mit etwas Zitronenschalenabrieb aromatisieren.

### Blätterteig ist nicht gleich Blätterteig

Guter Blätterteig enthält immer Butter. Hier ist ein Blick auf die Zutatenliste aufschlussreich. Palmfett oder Rapsöl haben im Blätterteig nichts zu suchen. Um echten Butterblätterteig zu finden, muss man manchmal mehrere Produkte vergleichen.

### Mürbeteig als Alternative zu Blätterteig

300 g Weizenmehl Type 405

200 g Butter

100 g Kristallzucker

1 Prise Salz

1 Ei

Nach Bedarf 100 ml eiskaltes Wasser

### Zubereitung

Für den Mürbeteig mit den Knethaken des Handrührgerätes die zimmerwarme Butter mit Zucker und Ei einige Minuten zügig verrühren. Der Zucker soll sich lediglich in der Butter verteilen. Das Mehl und eine Prise Salz zugeben und anschließend mit den Händen die Zutaten zu einer glatten Teigkugel verarbeiten. Während des Knetens – je nach Flüssigkeitsbedarf – etwas kaltes Wasser zufügen. Die Masse darf leicht feucht sein, wenn wir sie in die Mitte der Klarsichtfolie legen.

Tipp: Klebrige Teigreste an den Händen lassen sich mit einer Gummilippe oder Teigkarte entfernen. Die Seiten der Folie einschlagen und den Mürbeteig zu einem Quadrat formen. Für circa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Apfeltörtchen den Teig auf bemehlter Fläche halbzentimeterdick ausrollen und wie oben im Rezept weiter verfahren. Die Kosten für den Mürbeteig sind gleich hoch wie für Butterblätterteig.

**Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!**