

Mürbteigküchle mit Apfelspalten

500 g Mehl
250 g Butter
125 g Zucker
2 Eigelb

Äpfel

Mehl in Schüssel geben, Mulde in die Mitte

Bei Mürbteig ist es ganz wichtig, schnell zu arbeiten, damit der Teig nicht warm wird, dann würde er speckig werden und die Bindung verlieren. Also nur mit Fingerspitzen verarbeiten. Teig sollte relativ matt bleiben. Wenn er anfängt, zu glänzen, hat man zu lange gearbeitet oder die Hände waren zu warm.

Eigelb zugeben.

Teig herstellen durch leichtes Kneten. Teig in Rolle von ca. 8 cm Durchmesser formen, dünne Scheiben schneiden und auf Backblech (am besten mit Backpapier drunter) auskühlen lassen.

Vom restlichen Teig Streusel herstellen.

Äpfel schälen, vierteln, Kernhaus raus, in dünne Scheiben schneiden.

Die Teigscheiben rundum mit Apfelscheiben belegen, mit Zucker bestreuen, mit Vanillezucker bestreuen.

Backofen auf 180 ° vorheizen. Küchlein in Ofen geben, bei Oberhitze auf oberster Schiene in Backofen backen. Dadurch karamellisiert der Zucker auf den Äpfeln, die Äpfel baken etwas zusammen und werden flacher.

Sobald der Zucker karamellisiert ist (Äpfel haben kleine braune Ränder, die Äpfel sind nun oben etwas klebrig) Jetzt rausnehmen und einige Streusel drüber geben. Mit etwas Vanillezucker überstreuen.

In diesem Fall keinen Zimt zugeben, denn die Apfelküchlein sollen zu Vanille-Parfait gegessen werden, da wäre Zimt zu intensiv.

Küchlein nun in auf die mittlere Schiene geben und bei 185 ° mit Umluft weiter backen bis sie toll aussehen und fertig sind.

(„Siggst dann scho“ ☺)

Vanilleparfait genau so herstellen wie beim letzten Mal, doch in die Masse zusätzlich einen guten Schuss Brandy geben.