

Maronen-Äpfel-Tartelettes

MIT VANILLESAHNE



Außerdem:
6 Tartelette-Backformen
(ca. 11 cm Durchmesser)
Spritzbeutel mit großer Lochtülle

Zubereitung:

Für den Teig die kalte Butter in kleine Würfel schneiden. Mit den anderen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1 Std., am besten über Nacht, kühl stellen. Für die Füllung die Maronen in einem Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abbrausen, gut abtropfen lassen und in grobe Stücke hacken. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter einrühren, Äpfel dazugeben, 2 Min. anbraten, Maronen einstreuen und 3 Min. anbraten. Das Marzipan in kleine Stücke zerbröseln, zu den Maronen geben, Sahne dazugeben, durchrühren, mit Lebkuchengewürz abschmecken und sämig einkochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Zutaten für 6 Tartelettes:

Für den Teig:

100 g kalte Butter und Butter
zum Fetten der Backformen
50 g Puderzucker
200 g Mehl (Type 405) und Mehl für die Arbeitsfläche
1 Ei (M)
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Für die Füllung:

2 Äpfel (350 g)
1 EL Puderzucker, gehäuft
1 EL Butter
30 g Marzipan
100 g Sahne
2 Msp. Lebkuchengewürz, gemahlen
1 Dose ganze Maronen
(Abtropfgewicht 280 g)

Für die Vanillesahne:

2 Becher frische Schlagsahne (400 g)
1 Päckchen Sahnesteif
1 Päckchen Vanillezucker
Etwas Kakaopulver zum Bestäuben

Den Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Den Mürbeteig in kleine Stücke schneiden, auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und in 6 gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke zu Kreisen (ca. 14 cm Durchmesser) ausrollen. Die Backformen mit Butter einfetten. Die Backformen samt Rand mit dem Mürbeteig auslegen, etwas andrücken, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die ausgelegten Backformen in den Backofen stellen und 10 Min. vorbacken.

Die Formen aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, Masse gleichmäßig (je 100 g Füllung) darin verteilen, Oberfläche glatt streichen und im Ofen für weitere 8 Min. fertig backen und auskühlen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und tupfenförmig aufspritzen. Die Oberfläche ganz leicht mit Kakaopulver bestäuben und servieren.