

Cranberry-Äpfel-Törtchen und 'Ahorn-Preußen'

Für vier Personen

Törtchen:

50 g Cranberries, getrocknet	100 ml Calvados	4 Äpfel, rötlich
1 Zitrone, unbehandelt	200 g Butter	200 g Zucker
4 Eier	250 g Mehl	1,5 TL Backpulver
Puderzucker	Butter zum Ausreiben	Salz

Ahorn-Preußen:

1 Blätterteig, frisch	50 g Sbrinz	100 ml Ahornsirup
-----------------------	-------------	-------------------

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Törtchen:

Die Schale der Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Die Cranberries in Calvados marinieren. Die Äpfel in Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen. Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eier und Salz dazugeben unditerrühren. Zitronenabrieb, Mehl und Backpulver ebenfalls dazu geben. Die Äpfel und Cranberries dazu geben. In gebutterte Förmchen oder Tassen geben. Die Törtchen circa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit Puderzucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Ahorn-Preußen:

Den Teig entrollen. Die Hälfte des fein geriebenen Käses darauf verteilen, mit einem Nudelholz leicht andrücken, wenden und wiederholen. Von beiden Seiten bis zur Mitte aufrollen und in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Zehn Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Auf ein Gitter geben und mit dem Ahornsirup bestreichen.

Andreas C. Studer am 05. Oktober 2012