

Streusel-Törtchen mit Äpfeln und saurer Sahne-Haube

Für vier Personen

200 g Mehl	100 g Butter	100 g Zucker
1/2 TL Backpulver	1 Prise Salz	1 Eigelb
1 EL Vanillezucker	600 g Äpfel	1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
350 ml Weißwein (oder Apfelsaft)	2 EL Zucker	200 g Saure Sahne
2 EL Vanillezucker	Butter, Mehl	Minze
2 EL geröstete Mandelblättchen		

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Vier Tartelettförmchen (circa zehn Zentimeter) mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben.

Aus Mehl, Butter, Zucker, Backpulver, Salz, Vanillezucker und Eigelb einen Streuselteig kneten. Die Streuseln hineingeben, leicht andrücken und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Das Puddingpulver mit drei Esslöffeln Weißwein verrühren. Den restlichen Wein mit dem Zucker und den Apfelstücken zum Kochen bringen. Zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den Sud mit dem angerührten Puddingpulver binden. Einmal aufkochen und in eine flache Schale zum Abkühlen füllen.

Die Streuseltörtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Die Saure Sahne und den Vanillezucker mit den Schneebesen des Handrührers cremig aufschlagen.

Je ein Streuseltörtchen auf einen Dessertteller legen. Apfelmasse darauf geben und einen guten Klecks saure Sahne darauf verteilen. Mit Minzeblättchen garnieren und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

Horst Lichter am 13. Februar 2016