

DESSERT

Apfel-Zitronen Törtchen

Für 4 Personen

Biskuit

3	Eier
150 g	Butter, weich
150 g	Zucker
1 Päckli	Vanillezucker
1 Prise	Salz
1	Zitrone, abgeriebene Schale & Saft
150 g	Mehl
½ Päckli	Backpulver

Eier trennen, das Eiweiss mit dem Zucker steif schlagen. schlagen. Die restlichen Zutaten miteinander vermischen, Den Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.

In eine kleine (18 cm Durchmesser) mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Ca. 50 Minuten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze backen.

Füllung

500 ml	Apfelsaft
3 EL	Zucker
1 EL	Maizena
2	Eier

Zutaten in eine Pfanne geben, verrühren und aufkochen aufkochen lassen. Hitze reduzieren und weiterköcheln lassen, bis die Mischung eindickt. Auskühlen lassen und auf dem Biskuitboden verteilen, ganz auskühlen lassen.

In der Springform mit einem Portionierring kleinere Kreise ausstechen.

Rahmtopping

2 dl	Rahm
1	Apfel
1	Zitrone

Rahm steif schlagen und auf die Törtchen streichen. Den Apfel fein hobeln und mit Zitronensaft beträufeln, die Törtchen mit den Apfelscheiben garnieren.

