



## APFEL-PISTAZIENTÖRTCHEN

Für 4 Wähenförmchen à 10 cm Durchmesser

### Zutaten:

1 Kuchenteig, rund  
4 TL gemahlene, geschälte Mandeln  
1 Apfel, Braeburn  
Für den Guss;  
1 kleines Ei  
1/2 dl Vollrahm  
Zucker nach Geschmack, (ca.10 gr)  
etwas geriebener Vanille  
Ausserdem; etwas Pistazienkerne, gehackt

### Zubereitung:

Die Förmchen einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen. Aus dem Kuchenteig 4 Rondellen (etwas grösser als die Förmchen) ausstechen und in die vorbereiteten Förmchen auslegen. Mit der Gabel den Boden etwas einstechen, die gemahlene Mandeln darauf verteilen. Der Apfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden, auf dem Boden fächerartig auslegen. Den Guss zubereiten, gut verquirlen und darübergeben. Zum Schluss etwas gehackte Pistazien darüberstreuen. Backen: 220 Grad/ unterste Rille/ 15 min.  
Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestreuen und nach Belieben flaumig geschlagener Rahm dazu servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Jelinda K.*

Eat, letters and deco

