

Mini Apple Pies mit Vanilleeis und VERPOORTEN ORIGINAL

Zutaten

Für den Teig:

340 g Mehl
1 EL Zucker
3 TL Salz
220 g kalte Butter
80 ml kaltes Wasser

Für die Füllung:

6 Äpfel (Alternativ 500 g Blaubeeren oder 500 g entsteinte Kirschen)
Saft einer Zitrone
100 g brauner Zucker
1 TL Zimt

30 g brauner Zucker

Vanilleeis und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter in Stückchen dazugeben und mit den Händen verkneten. Eine Mulde in die Mitte drücken und das Wasser hineingeben. Zu glattem Teig verkneten. Kalt stellen.
2. Für die Füllung 6 Äpfel schälen und in Stückchen schneiden. (Alternativ können auch 500 g Blaubeeren oder 500 g Kirschen verwendet werden.) Zitrone hinzugeben, braunen Zucker und Zimt hinzugeben und miteinander vermengen.
3. Backofen auf 180°C vorheizen. 6 Tartelette-Förmchen (10 cm Durchmesser) fetten. Teig in zwei Hälften teilen. Auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und Förmchen damit auslegen. Mit Äpfeln füllen. Zweite Teighälfte wie die Erste ausrollen, in Streifen schneiden und in Gitterform auf die Pies legen. Mit Wasser bepinseln und abschließend mit 30 g braunen Zucker bestreuen. 30 Minuten backen.
4. Am besten frisch aus dem Ofen mit Vanilleeis und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör genießen.

[Link zum Rezept: Mini Apple Pies mit Vanilleeis und VERPOORTEN ORIGINAL](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de