

Apfel-Streusel-Törtchen



EINKAUFSZETTEL

Für die Törtchen (6 Stück):

- 🍷 250g Mehl
- 🍷 ½ TL Backpulver
- 🍷 125g Butter
- 🍷 2 TL Zimt
- 🍷 1 kg Äpfel
- 🍷 2 EL Honig

Verfeinerung:

- 🍷 Haferflocken
- 🍷 Cranberries
- 🍷 Rosinen
- 🍷 Haselnüsse
- 🍷 Mandelsplitter
- 🍷 Schlagsahne

ZUBEREITUNG

1. Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig rühren.
2. Zimt, Backpulver, Mehl und ein wenig Honig hinzugeben und die Mischung gut durchmengen.
3. Mit den Fingern die Masse zerbröseln, sodass lauter kleine Streusel entstehen.
4. Ein Muffinblech mit Förmchen auslegen.
5. Die Äpfel schälen und in Würfel oder Spalten schneiden und in die Formen geben.
6. Nach Belieben Haferflocken, Cranberries, Nüsse oder Rosinen unter die Masse mischen.
7. Mit Streusel bedecken und für etwa 45 Minuten bei 180°C backen.

