

## THERMOMIX® REZEPT BRATAPFEL-NATAS (CREMETÖRTCHEN)

### ZUTATEN

12 Stück

#### Füllung

- 250 g säuerliche Äpfel (2 Stück)
- 25 g Zitronensaft (5 EL)
- 15 g Butter
- 25 g Zucker
- 1/4 TL Zimt



#### Creme

- Mark einer Vanilleschote
- 250 g Milch
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 10 g Mehl (1 EL)
- 1 Ei
- 3 Eigelbe
- 1 Vanilleschote

#### Teig

- 2 Blätterteigrollen, frisch (je nach Größe der Muffin-Mulden reicht evtl. auch eine Rolle)
- etwas Butter zum Einfetten
- Backpapier



#### Belag

- 100 g Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

### Füllung





1. Äpfel vierteln, entkernen und in den  geben.  
**1 Sek. / St. 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. Zitronensaft, Butter und Zucker hinzufügen und **6 Min. / Varoma /  / St. 1** köcheln.

Zimt hinzufügen und **10 Sek. /  / St. 2** unterrühren.

Der  muss nicht gespült werden.

2. Die Äpfel in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Apfel-Butter-Sirup auffangen.

## Creme

3. Rühraufsatz einsetzen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark in den kratzen. Milch, Zucker, Salz, Mehl, Ei und Eigelbe hinzufügen und   
**5 Sek. / St. 4**rühren. Vanilleschote hinzufügen und **10 Min. / 90 °C** /  / **St. 2** kochen.  
Kurz abkühlen lassen und die Vanilleschote herausnehmen.

## Teig



4. Während der Vanillepudding kocht, die Mulden eines Muffinbleches (12 Mulden) einfetten. Backpapier in 12 Streifen (je ca. 4 x 15 cm) schneiden und jede Mulde mit einem Streifen auslegen.



- Blätterteig entrollen und auf einer leicht bemehlten Fläche 3 mm dick ausrollen (falls erforderlich).  
Insgesamt 12 Kreise ausstechen (*für meine Muffin-Mulden brauche ich Kreise mit ca. 12 cm Durchmesser, um sie damit auszufüllen*).  
Teigreste auf etwas Mehl übereinanderlegen (**nicht** verkneten!) und wieder 3 mm dick ausrollen.  
. Je nach Größe der Muffin-Mulden kommt man evtl. auch mit einer Blätterteigrolle zurecht.



5. Teigkreise in die Mulden legen und am Rand leicht andrücken. (Einfacher geht es, wenn man die Papierstreifen mittig auf die Teigkreise legt und diese Kreise dann zusammen mit dem Papier in die Mulden "drückt".)

6. Herd auf 175 °C Umluft vorheizen.

## Füllung



1. Zuerst die Äpfel in die Mulden verteilen (jeweils ca. 1/2 EL) ....

7.

o

... und dann die Creme darüber geben (jeweils ca. 1 1/2 EL).

8.

Im heißen Ofen erstmal 12 Minuten backen.

## Belag



9.

Die Mandelblättchen mit dem aufgefangenen Apfel-Butter-Sirup vermischen.

Nach den 12 Minuten das Muffin-Blech herausnehmen.

Die Mandeln auf den Natas verteilen ....



10. .... und je nach Ofen weitere ca. 10-15 Minuten goldbraun fertigbacken.



11. Die Natas evtl. zwischendurch mit einem Blech abdecken, damit die Mandeln nicht zu dunkel werden.

13.

Kurz auskühlen lassen und mithilfe der Backpapierstreifen aus den Mulden heben.

Mit Puderzucker bestäuben und warm genießen.

Vanilleeis passt sehr gut dazu. Kalt schmecken die Natas aber auch lecker.

