



MÜRBTTEIG SCHIFFCHEN

ZUTATEN:

24 Stück, Schiffchenformen 11,5 x 5,7 x 1,6 cm

Mürbteig

Zucker	150 g
Butter	250 g
Vollei	50 g
Mehl	375 g
16604 Trisan	7 g
17703 Scho-Vanil	5 g
15104 Zimtino	5 g
17403 Citroperl	2 g
36788 Fruchtback Apfel	670 g
Sultaninen	20 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	30 g
15104 Zimtino	2 g
72404 Tonkabohne	3 g

Dekor

13619 Blitzfondant	200 g
Wasser	20 g
Haselnüsse, gehackt, geröstet	20 g
39801 Dekor Apfel	24 St.

ARBEITSWEISE:

 ca. 190 °C

 ca. 20 Min.

Mürbteig herstellen und kühl stellen. Danach auf 2,5 mm ausrollen, in die gefetteten Schiffchenformen einlegen und für ca. 5 Minuten anbacken. Fruchtback Apfel mit den anderen Zutaten verfeinern und in die vorbereiteten Formen füllen (ca. 30 g je Schiffchen). Einen Deckel aus Mürbteig auflegen und backen. Nach dem Auskühlen Blitzfondant mit Wasser verrühren, 2-3 Minuten kochen und die Schiffchen glasieren. Gehackte, geröstete Haselnüsse aufstreuen und Dekor Apfel auflegen.

Das Besondere an meinem Rezept ist der sehr aromatische Mürbteig, welchen ich auch gerne für andere Gebäcke einsetze. In diesem Fall entsteht durch die Apfelfüllung eine sehr saftige Interpretation des klassischen gedeckten Apfelkuchens.

Alexander Vogel, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater

