


Rotkäppchen Fruchtsecco Wintermomente Mini-Apple-Pies


Ein Winter ohne Leckereien mit Apfel und Zimt? Undenkbar! Rotkäppchen hat den klassischen Bratapfel neuinterpretiert: Die Kombination von frischen Äpfeln, Mandeln und Rotkäppchen Fruchtsecco Wintermomente Apfel & Zimt mit cremigem Frischkäse-Fruchtsecco-Topping ist ein echtes Geschmackserlebnis und dazu noch ein absoluter Hingucker.

Zutaten für 12 Stück:

250 g	Mehl
125 g	kalte Butter
90 g	Zucker
1	Ei (Gr. M)
1	Prise Salz
3	Äpfel (à ca. 175 g)
2 EL	brauner Zucker
1 TL	Zimt
100 ml + 3 EL	Rotkäppchen Fruchtsecco Wintermomente Apfel & Zimt
1 EL	Speisestärke
1 EL	kaltes, stilles Wasser
30 g	Mandelblättchen
400 g	Doppelrahmfrischkäse
1	abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
	Zucker-Zimt-Mix zum Bestreuen
	Mehl zum Ausrollen
	Fett und Mehl für das Blech
	Frischhaltefolie

**So wird's gemacht:**

- Für den Mürbeteig Mehl, Butter in Stückchen, 60 g Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben. Zuerst mit den Knethaken des Rührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- In der Zwischenzeit Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit braunem Zucker, Zimt und 100 ml Rotkäppchen Fruchtsecco Wintermomente Apfel & Zimt in einen Topf geben. Aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit 1 EL Wasser verrühren. In das Kompott rühren, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Kompott abkühlen lassen.
- Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn (2-3 mm) ausrollen. Mit einem Ausstecher oder einem Glas 12 Kreise (à ca. 10 cm ø) ausstechen. Ein Muffinblech (12 Mulden) fetten und mit Mehl ausstäuben. Teigkreise in die Mulden legen und den Rand hochdrücken. Zuerst die Mandelblättchen, dann das Kompott in die Mulden füllen.
- Teigreste erneut verkneten, rechteckig (ca. 5 x 24 cm) ausrollen und in 48 Streifen (je à ca. 0,5 x 6 cm) schneiden. Jeweils 4 Streifen als Gitter auf das Kompott legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 °C / Umluft: 160 °C) ca. 20 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit Frischkäse, 30 g Zucker, Zitronenschale und 3 EL Rotkäppchen Fruchtsecco Wintermomente Apfel & Zimt mit einem Schneebesen cremig rühren und kaltstellen. Mini-Apple-Pies aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und aus den Mulden lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Frischkäse-Fruchtsecco-Topping in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (13 mm ø) füllen. Jeweils einen kleinen Tuff auf die Mini-Apple-Pies spritzen. Vor dem Servieren mit Zucker-Zimt-Mix bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Stunden. Pro Portion ca. 330 kcal. E 5 g, F 19 g, KH 34 g

