

# Zimtapfeltörtchen im Quittengelee

© Joachim Brendel

## Zutaten für 6 Törtchen

450 g Blätterteig, tiefgefroren, 6 Platten  
3 Äpfel, (Boskop oder Jonathan)  
½ Zitrone (Saft)  
1 Pck. Bourbon Vanillezucker  
2 EL Zucker  
1 TL Zimtpulver  
3 TL Calvados  
1 Ei  
4 TL Mandeln, geschält, gestiftet  
6 EL Quittengelee, klar

**Tipp:** Es geht auch mit Apfel- oder Aprikosengelee und auch ohne Calvados

## Zubereitung

Den Blätterteig ca. 10 – 15 Minuten ausgepackt auftauen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Äpfel vierteln (am besten die von meinem lieben Schwiegervater), schälen und das Kerngehäuse entfernen.

Die Apfelviertel längs in feine Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Kurz ruhen lassen.

Das Gelee erhitzen und mit dem Calvados glatt rühren.

Vom Ei das Eiweiß und das Eigelb jeweils getrennt leicht verquirlen.

3 der 6 Teigplatten halbieren (oder rund ausstechen) und auf das Backblech legen. Die restlichen Teigplatten in 12 schmale Teigstreifen schneiden.

Die Ränder der Teigplatten (auf dem Blech) mit dem Eiweiß bestreichen. Die Teigstreifen drehen (Korkenzieher) und je zwei davon als Rand auf eine Teigplatte (auf dem Blech) drücken, um rechteckige oder runde Törtchen zu formen.

Die Innenflächen der Törtchen mit dem Quitten – Calvados Gelee bestreichen und dicht mit den Apfelspalten besetzen. Vanillezucker, Zucker und Zimt vermischen und damit reichlich die Apfelspalten bestreuen. Die Ränder mit dem Eigelb bestreichen.

Die Törtchen im Ofen (Umluft, 180°C, Mitte) 25 bis 30 Minuten backen. Mit dem restlichen Gelee bestreichen, den Mandeln garnieren und abkühlen lassen.

