

Backform Muffin/Cupcake



Art.-Nr. 661011

STÄDTER

STÄDTER®

Herbstliche Pies

FÜR 1 BLECH | ARBEITSZEIT: CA. 40-50 MINUTEN | BACKZEIT: 20-30 MINUTEN

Zutaten für den Teig: 100g Zucker, 200g Butter, 300g Mehl, 1 Ei, ½ Pck. Backpulver, 1 Pck. Vanillezucker | **Zutaten für die Kirschfüllung:** 500g Kirschen, 3EL Zucker, 1 Prise Zimt, 2 EL Speisestärke | **Zutaten für die Pekannuss-Schoko-Füllung:** 200g Zartbitter-Kuvertüre, 100g Butter, 100ml Sahne, 100g Pekannüsse, 100g Zucker, 1 Prise Zimt, 1Ei | **Zutaten für die Apfel-Zimt-Füllung:** 225g säuerliche Äpfel, 225ml Apfelsaft, 20-30g Zucker, ¼ -½ TL Zimt, 15-20g Speisestärke, Saft und Abrieb einer ½ Zitrone

Zubereitung der Teiges:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig für mind. 3 Stunden in Frischhaltefolie verpackt in den Kühlschrank legen, bevor er weiterverarbeitet wird.

Zubereitung der Kirschfüllung:

Die Kirschen aus dem Glas in ein Sieb schütten, den Saft auffangen und abtropfen lassen. Von dem Kirschsafte 250 ml mit Zucker und Zimt aufkochen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und langsam zu dem Kirschsafte schütten. Unter ständigem Rühren eindicken lassen. Nun die Kirschen dazugeben, nochmal kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Zubereitung der Pekannuss-Schoko-Füllung:

Die Schokolade grob hacken und mit Butter und Sahne in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Die Pekannüsse hacken und anschließend mit Zucker, Zimt und Ei in die Schokomasse einrühren.

Zubereitung der Apfel-Zimt-Füllung:

Die Äpfel, schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen. Den Apfelsaft mit Zucker, Zimt und Speisestärke verrühren und aufkochen. Die Äpfel dazugeben und kurz köcheln lassen. Das Ganze etwas abkühlen lassen.

Fertigstellung:

Den Mürbeteig ca. 3mm dünn ausrollen und die gefetteten Muffinförmchen damit auslegen. Dazu ca. 10cm große Kreise ausstechen und diese in die Förmchen legen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen und füllen. Als Deckel Mürbeteigkreise (ca. Ø 5-6cm) mit verschiedenen Motiven ausstechen oder Kränze flechten und diese mit etwas Eigelb auf den Törtchen befestigen. Bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) ca. 20-30 Min. backen.