



liaundliam.ch
facebook.com/liandliam
pinterest.com/liandliam
twitter.com/liandliam



Apfel und Gorgonzola Törtchen Rezept - Blaukäse in der Vorspeise

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
1 Stunde	25 Minuten	Mittel	8 Törtchen

Zutaten und Zubereitung

Für den Mürbeteig

Menge	Bezeichnung
120 g	Mehl
1½ TL	Backpulver
60 g	Butter
75 g	Gorgonzola
6 TL	Buttermilch
¼ TL	Salz
¼ TL	Pfeffer

Für die Füllung

Menge	Bezeichnung
2 Stück	Süsse Äpfel
2 TL	Ahornsirup
½ Stück	Zitrone
2 TL	Mehl
2 Zweige	Thymian
1 Prise	Salz

Zubereitung des Mürbeteigs:

1. Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und vermischen.
2. Mit den Fingerspitzen die Butter verreiben (nicht kneten!), bis ein Mürbeteig entsteht. Der Mischung sollte wie grobe Krümel aussehen.
3. Den zerbröselten Gorgonzola dazugeben und leicht vermischen (wieder: nicht kneten!). Die Gorgonzolastücke sollten im Teig noch klar erkennbar sein. In der Mitte der Mischung eine Grube formen.
4. Buttermilch in die Grube geben und langsam in den Teig verarbeiten.
5. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie verpacken und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

Zubereitung der Füllung:

1. Die Äpfel schälen und würfeln.
2. Den Saft einer halben Zitrone, Ahornsirup, Mehl, Salz und die Blätter des Thymians in eine Schüssel geben.
3. Die gewürfelten Äpfel in der Mischung gut wenden.

Zubereitung der Apfel und Gorgonzola Törtchen:

1. Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auspacken und in acht Stücke teilen.
3. Bälle aus den acht individuellen Stücken formen und dünn rund ausrollen. Sollte der Teig am Wallholz kleben, kann er während dem Ausrollen wiederholt umgedreht werden, so dass die mehligte Oberfläche oben ist.
4. Teig in Muffinförmchen verteilen und mit der Apfelmischung füllen.
5. Im vorgeheizten Backofen für 20-25 Minuten backen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
190 kcal	9 g	23 g	4 g