

## APFELTÖRTCHEN

---

### Zutaten für 4 Personen

250 g Vollkornmehl (Ausmahlungsgrad 85 %) oder Dinkelmehl  
 100 g Butter  
 ½ dl Wasser  
 1 Prise Himalaya Salz  
 3 reife, mürbe Äpfel, evtl. 1 Birne  
 wenig Honig, Zimt, Vollrahm  
 wenig gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

### Zubereitung

Butter in Stücke schneiden, mit dem Mehl verreiben, salzen, zuletzt mit dem Wasser einen glatten Teig zubereiten, 1 Std. im Frigo kühlstellen. Mit wenig Mehl nochmals kurz kneten, 3 mm dick auswalzen, kleine runde oder Schiffchenformen damit auskleiden, Mandeln oder Haselnüsse daraufstreuen. Äpfel und Birne mit Röstiraffel reiben, mit flüssigem Honig, Zimt und wenig Vollrahm mischen, auf den Teig geben. Bei 200 °C ca. 20 Min. auf der untersten Rille backen. Törtchen noch lauwarm mit leicht angeschlagenem Rahm servieren.