Apfeltörtchen mit süßer Haube

Zutaten für 4 Stück:

- 3 EL Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Eigelb
- 3 EL Albaöl - oder helles Rapsöl
- 3 EL Milch
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Zimtpulver
- etwas Salz
- 1 Apfel
- 1 Eiweiß
- 1 Pck. Vanillezucker
- 2-3 EL Walnusskerne, zerkleinert
- 2 EL Butter
- 1 TL Zucker

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, Eigelb, Öl, Buttermilch, Zucker, Zimt und eine Prise Salz gut verrühren. In große ausgefettete Muffinförmchen füllen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Apfel halbieren und in sehr dünne Spalten schneiden. Mit der Hälfte der Spalten den Teig belegen. Auf der mittleren Schiene im Ofen 30 Min. backen.

Das Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen und nach 30 Min. Backzeit auf die Muffins geben. Weitere 15 Min. backen.

Walnusskerne ohne Fett in der Pfanne rösten und beiseite stellen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die zweite Hälfte der Apfelspalten dünn mit Zucker bestreuen und in der Butter kurz dünsten.

Nach der Backzeit die Apfeltörtchen etwas auskühlen lassen und zusammen mit gedünsteten Apfelscheiben anrichten.