

*Tici Kaspar*

## APFEL GALETTE MIT GESALZENER KARAMELLSAUCE

### Zutaten für 12 kleine Küchlein:

#### **Apfelmasse**

- 3-4 große Äpfel, z.B Jonagold (700 g)
- 1-2 Zitronen,-saft,
- 50 g Kristallzucker
- 50 g Butter
- 3 Handvoll Rumrosinen
- 3 EL Mandeln, gerieben
- 2 Handvoll Brösel
- 1 TL Zimt, gemahlen
- Schuss Rum

#### **Mürbteig**

- 250 g Dinkelmehl

- 100 g Mandeln, gerieben
- 150 g Butter
- 70 g Staubzucker
- 1 Stk. Ei
- 1 Prise Salz
- Zitronenschale
- 120 g Marzipan

#### **Karamellsauce**

- 150g Zucker
- 50g Butter
- 150 ml Sahne
- Prise Meersalzflocken

### Zubereitung:

#### **Mürbteig**

- Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale und Butter zu Brösel verarbeiten und das Ei rasch einarbeiten.
- In Frischhaltefolie einpacken und vor der Weiterverarbeitung eine Stunde kühl stellen.

#### **Apfelmasse**

- Die Äpfel schälen, entkernen, in Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
- Zucker in einer Pfanne karamellisieren.
- Butter beimengen und mit einem Schuss Rum ablöschen.
- Die Äpfel dazu und für einige Minuten mitschwenken.
- Mit Zimt, Nüssen, Rosinen und Bröseln abschmecken.
- Für 1h in den Kühlschrank stellen.
- Anschließend die Apfelmasse zu Kugeln formen á 70 g.
- Den Mürbteig zu einer Rolle formen und in 12 Stk. teilen und rund ausrollen.
- Marzipan ebenfalls 12 Kugeln formen und diese mit der Hand flach drücken und den Mürbteigboden damit auslegen.
- Mit einer Gabel einstechen, die Apfelmasse jeweils in die Mitte legen und im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad ca. 35 Min. backen.

#### **Karamellsauce**

- Zucker goldbraun karamellisieren, Butter aufschäumen und mit einem Schuss Sahne verfeinern.
- Aufkochen lassen, umrühren und mit einer Prise Meersalz abschmecken.