

Haselnuss-Schiffchen mit Apfelwein-Creme

für ca. 40 Schiffchen (2-3 Schiffchenbleche)



Arbeitszeit: ca. 60 Minuten



Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Zutaten für den

Haselnuss-Mürbeteig:

125 g gemahlene Haselnüsse,
250 g Mehl, 200 g Butter,
100 g Zucker, 1 Pr. Zimt, 2 EL Rum

Zutaten für die Apfelmasse:

500 g Äpfel, 300 ml Apfelwein,
100 g Zucker, 1 Pck. Puddingpulver
„Vanille“

Zutaten für die Nuss-Zimt-Sahne-Creme:

250 ml Sahne, ½ Pck. STÄDTER
Sahnefest „Haselnuss“, 1 Pr. Zimt

Zutaten für den Nuss-Krokant:

100 g Zucker, 100 g Haselnuss-Blättchen

Zubereitung des Haselnuss-Mürbeteiges:

Die gemahlene Haselnüsse goldbraun anrösten. Nun Mehl, Butter, Zucker, Zimt und Rum mit den abgekühlten Haselnüssen zu einem Teig verkneten und in den Kühlschrank stellen. Den gekühlten Mürbeteig ca. 3 mm dünn ausrollen und mit Hilfe des Schiffchen-Ausstechers die Schiffchen ausstechen und in das mit Back-Trennspray gefettete Schiffchenblech legen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 200°C Ober-/Unterhitze (180°C Umluft) ca. 10-12 Min. goldbraun backen.

Zubereitung der Apfelmasse:

Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Puddingpulver mit dem Zucker und einem Teil des Apfelweins verrühren, den restlichen Apfelwein aufkochen und mit dem angerührten Puddingpulver abbinden. Die gewürfelten Äpfel unterheben und auf die gebackenen Schiffchen verteilen. Anschließend im Kühlschrank abkühlen lassen.

Zubereitung der Nuss-Zimt-Sahne-Creme:

Die Sahne steif schlagen. Das STÄDTER Sahnefestpulver mit dem Wasser nach Anleitung anrühren und mit einer Prise Zimt verfeinern. Die geschlagene Sahne unterheben und auf die Schiffchen verteilen.

Zubereitung des Nuss-Krokants:

Den Zucker in einer Pfanne leicht bräunen. Die Haselnuss-Blättchen dazugeben, unter Rühren leicht karamellisieren, auf einem Blech verteilen und abkühlen lassen. Anschließend die Nussmasse leicht zerbröseln und auf den Schiffchen verteilen.

Unser Produkt-Tipp: Sahnefest Haselnuss

Art.-Nr. 301047

