



Rote-Grütze-Törtchen

Zeit gesamt
🕒 1h

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	120 g
Eier	2 St.
Puderzucker	80 g
Vanillinzucker	2 TL
Salz	
Weizenmehl, Type 405	250 g
Sauerkirschen im Glas	600 g
Zucker	3 EL
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Äpfel, rot	1 St.
Rapsöl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Sieb, Backpapier

1. Butter würfeln und Eier trennen. In einer Schüssel Butter und Eigelb mit Puderzucker, Vanillinzucker, Salz und Mehl verkneten. Teig kühl stellen.
2. Für die Füllung Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. In einer Schüssel 3 EL Kirschsafft mit Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Apfel schälen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und klein würfeln.
3. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Apfel ca. 2 Min. anbraten. Kirschen und übrigen Kirschsafft zugeben und aufkochen. Angerührtes Puddingpulver zugeben und unter Rühren ca. 3 Min. aufkochen. Masse abkühlen lassen.
4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, Kreise ausstechen und 10 gefettete Tarteletteförmchen (ca. 9 cm Ø) damit auskleiden, dabei jeweils einen Rand formen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Backpapierstücken abdecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren. Im vorgeheizten Backofen ca. 5 Min. vorbacken. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, Törtchen weitere ca. 3 Min. vorbacken. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
5. Übrigen Teig ebenfalls dünn ausrollen und in ca. 1/2 cm schmale Streifen schneiden. Füllung auf den Tartelette verteilen. Teigstreifen als Gitter darauflegen, dabei am Rand gut andrücken. Im heißen Backofen bei gleicher Temperatur nochmals ca. 10–15 Min. goldgelb backen. Rote-Grütze-Törtchen in den Formen auskühlen lassen, dann herauslösen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	315 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g