

# Hauchdünne Obsttörtchen

## Zutaten (für 4 Personen):

1 mittelgroßer Dessertapfel  
1 mittelgroße Birne  
2 EL Zitronensaft  
60 g Butter  
4 Lagen Frühlingsrollenteig aufgetaut  
2 EL Aprikosenmarmelade  
1 EL Orangensaft  
2 TL Puderzucker  
Vanillesauce zum Servieren

## Zubereitung:

Backofen vorheizen 200°; Apfel und Birne entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Butter zerlassen.

Teigblätter in je 4 Teile schneiden, mit feuchten Tuch abdecken. 4 Tortelett-Förmchen 10 cm Durchmesser (oder andere Behältnisse) mit Butter einpinseln. Jedes Obsttörtchen: Teigstück mit Butter einpinseln, auf den Boden der Form legen und andrücken, die anderen schräg überlappend darüberlegen, so dass sie am Rand überhängen.

Apfel- und Birnenspalten abwechselnd auf die Teigblätter legen, die Teigränder leicht nach innen legen. Aprikosenmarmelade und Orangensaft glatt rühren und das Obst großzügig bestreichen, ca. 15 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und mit heißer Vanillesauce servieren.

