



Apfel-Rosen-Tarte

Zutaten Mürbeteig:

125g Butter
75g Zucker
50g gemahlene Mandeln
1 Ei
200g Mehl
1 Prise Salz

Zutaten Füllung:

7 Äpfel
1 Bio-Zitrone
3 EL Zucker
1 P. Vanillezucker
300g Quark
120g Frischkäse
Abrieb einer halben Zitrone
1 P. Vanillepuddingpulver
1 Ei

Zubereitung Mürbeteig:

Butter, Zucker, Mandeln, Ei, Mehl und die Prise Salz mit der Hand zusammen kneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Min. in den Kühlschrank legen.

Zubereitung Füllung:

Äpfel rundherum in Streifen schälen und in kochend heißes Zitronenwasser legen, damit sie biegsam werden. Den Rest der Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Den Backofen auf 160°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Mürbeteig ausrollen, in die Form legen, leicht andrücken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen, mit Hülsenfrüchten beschweren und ca. 10 Min. blindbacken.

Apfelstreifen zu Rosen rollen und auf Küchenpapier zum abtropfen setzten.

Hülsenfrüchte und Backpapier nach dem blindbacken entfernen.

Die restlichen Zutaten für die Füllung miteinander verrühren, die gewürfelten Äpfel unterheben und alles auf dem Mürbeteig verteilen. Die Apfelrosen in die Füllung setzten und das Ganze für weitere 30 Min. fertig backen.

Wer nur rote Apfelrosen auf der Tarte haben möchte, sollte natürlich nur rote Äpfel dafür verwenden!!!