Apfel-Rosen-Tarte

Manche Kuchen sind fast zu schön zum Essen. Das Rezept für die Apfel-Rosen-Tarte verzaubert Augen und Gaumen gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

Für den Teig

80 g	Butter (kalte)
200 g	Mehl
2 EL	Wasser
1 EL	Butter (für die Form)
1 Messerspitze	Salz
1 Stk.	Eigelb
25 g	Zucker

Für den Belag

100 g	Butter (weiche)
80 g	Zucker
2 Stk.	Eier
0.5 TL	Vanillearoma
2 EL	Mehl
50 g	Mandeln (gemahlene)
2 EL	Zitronensaft
1 kg	Äpfel

Zubereitung

1. Für die Apfel-Rosen-Tarte die Butter klein würfeln und mit Mehl, Salz, Wasser, Eigelb und Zucker zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie einwickeln. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. In der Zwischenzeit Wasser in eine Schüssel füllen und mit dem Zitronensaft verrühren. Äpfel schälen. Mit Hilfe eines Sparschälers das Fruchtfleisch spiralförmig abziehen und in das Zitronenwasser legen.

3. Eine Tarteform (24 cm) mit etwas Butter einfetten und den Teig aus dem Kühlschrank gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Noch einmal in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.

4. Für die Creme die weiche Butter mit Zucker schaumig rühren. Nacheinander Eier, Vanillearoma, Mehl und gemahlene Mandeln unterrühren. Auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen.

5. Die Apfelspiralen abtropfen lassen und vorsichtig aufwickeln, so dass sie wie Rosen aussehen. Diese Rosen dicht nebeneinander auf den Teig setzen und vorhandene Lücken mit kleineren Rosen auffüllen.

6. Die Tarte ca. 30 Minuten im Ofen backen, dann herausnehmen und komplett auskühlen lassen. Dann im Ganzen servieren.

Tipp

Die Apfel-Rosen-Tarte vor dem Servieren mit etwas Zimt bestäuben oder zusammen mit Zimtsahne servieren.