Apfel-Rosen-Tarts

Jeder mag Obst - man muss es nur richtig verpacken...! So wie bei diesem Rezept für die leckeren Apfel-Rosen-Tarts.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

Für den Teig

250 g	Mehl
120 g	Butter (kalte)
80 g	Zucker
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 Stk.	Ei (geschlagen)

Für die Dekoration

8 Stk.	Äpfel
1 l	Apfelsaft
500 g	Zucker

Für die Apfelcreme

3 Stk.	Äpfel
100 g	Zucker
120 ml	Schlagobers
1 TL	Zitronensaft
0.5 Stk.	Zitronen (die abgeriebene Schale)
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eigelb

2 EL	Speisestärke

Zubereitung

1. Für die Apfel-Rosen-Tarts zu Beginn das Mehl in eine Schüssel sieben. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zufügen. Zucker und Zitronenschale ebenfalls zufügen. Die Zutaten gründlich durchkneten, das gelingt am besten in der Küchenmaschine oder mit dem Knethaken des Rührgeräts.

2. Das Ei verquirlen und nach und nach unter den Teig rühren. Wenn sich alle Zutaten gut vermischt haben, den Teig mit den Händen weiterkneten. Anschließend zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

3. In der Zwischenzeit die Äpfel vorbereiten: Den Apfelsaft in eine große Pfanne füllen, den Zucker einrühren und erhitzen. Ständig rühren, bis sich der Zucker vollständig im Saft aufgelöst hat.

4. Die Äpfel waschen und trocknen, längs halbieren, Kerngehäuse entfernen. Die Hälften quer halbieren und in feine, halbkreisförmige Scheiben schneiden. Sofort in den erhitzten Apfelsirup legen und etwa 10 Minuten darin köcheln, zwischendurch wenden. Sie sollen weich genug sein, dass man sie rollen kann, aber nicht auseinanderfallen.

5. Die Apfelscheiben mit einem Schaumlöffel aus dem Sirup heben und in ein Sieb zum Abtropfen geben. Den Sirup vom Herd nehmen, er wird später noch gebraucht. Anschließend die Rosen vorbereiten. Auf ein Stück Backpapier jeweils zwölf Scheiben in einer Linie so nebeneinander legen, dass sie sich jeweils zur Hälfte überlappen. Mit Frischhaltefolie abdecken.

6. Unterdessen die Apfelcreme vorbereiten: Die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in ein Sieb fein reiben. Mit ein wenig Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den Saft abtropfen lassen.

7. In einer Rührschüssel Schlagobers mit Zucker, Ei, Eidotter, Zitronensaft und Zitronenschale gründlich verrühren. Die geriebenen Äpfel unterheben. Die Speisestärke in eine Tasse füllen und mit einigen Esslöffeln der Creme glattrühren, anschließend unter die restliche Creme heben.

8. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig 3 Millimeter dick ausrollen und in kleine Tartelett-Formen verteilen. Jeweils mit Apfelcreme füllen. Die vorbereiteten Apfelschreiben von links nach rechts eng aufrollen. Die Rosen vorsichtig aufsetzen. Auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen lassen. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und weitere 10 Minuten backen lassen. Herausnehmen, 5 Minuten abkühlen lassen, vorsichtig aus den Formen lösen.

9. In der Zwischenzeit den Sirup in der Pfanne wieder erhitzen. Mit einem Pinsel auf die abgekühlten Tarts streichen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die Apfel-Rosen-Tarts kann man auch mit einer Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.