# Apfelrosen-Tarte

Die köstliche Apfelrosen-Tarte ist eine feine Mehlspeise mit fruchtigen Äpfeln und cremigen Vanilleguss.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 1,9 h

## Zutaten

### Mürbteig

| | |
|---|---|
| 200 g | Mehl |
| 50 g | gemahlene Mandeln |
| 75 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 125 g | Butter (kalte) |
| 1 Stk. | Ei |

### für den Guss

| | |
|---|---|
| 500 ml | Vollmilch |
| 1 Stk. | Vanilleschote |
| 40 g | Speisestärke |
| 80 g | Zucker |
| 3 Stk. | Eidotter |

### Apfelrosen

| | |
|---|---|
| 7 Stk. | Äpfel (kleine rote) |

| | |
|---|---|
| 200 ml | Wasser |
| 50 g | Zucker |
| 1 Stk. | Zitrone |
| 1 Prise | Zimt |

## Zubereitung

1. Für die **Apfelrosen-Tarte** das Mehl mit gemahlenen Mandeln, Salz, kalte Butter-Stücke und Ei zügig zu einem glatten Mürbteig verkneten.  Eine Kugel formen in Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den Teig zirka 0,5 cm dünn ausrollen und eine gefettete Tarteform Ø 28 cm damit auskleiden. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ein Backpapier auf den Tarte-Boden legen und mit getrockneten Bohnen, Linsen, Reis oder ähnlich füllen. Den Boden im vorgeheizten Ofen zirka 15 Minuten **Blindbacken** und danach vom Backofen nehmen.

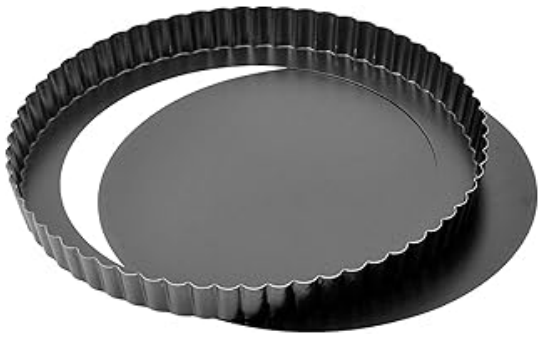
4. In der Zwischenzeit für den Guss, die Speisestärke mit Zucker und einigen Esslöffeln Milch glatt anrühren. Die restliche Milch mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote aufkochen. Den Kochtopf von der Hitze nehmen, die Stärkemischung einrühren und unter Rühren zirka 2 Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf von der Herdplatte ziehen, 2-3 Esslöffel entnehmen und mit den Eidottern verquirlen. Die Mischung zur warmen Milch rühren. Wieder erhitzen und aber nicht kochen lassen bis ein cremiger Guss entsteht. Den Vanille-Guss in den Tarte-Boden füllen und glatt streichen.

5. Jetzt das Wasser mit Zucker, Zitronensaft und einer Prise Zimt in einer Schüssel verrühren bis sich der Zucker gelöst hat. Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und mit einem Hobel dünn hobeln. Alternativ mit einem scharfen Messer in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in die geben und rundum benetzen.

6. Nun die Apfelscheiben überlappend auflegen, einrollen, zu Apfelrosen formen und in die Tarte-Form setzen. Im Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze zirka 30-35 Minuten goldgelb backen.

hier bestellen

Tarteform mit Hebeboden
28 cm, antihaftbeschichtet



## Tipp