




Apfelrosen-Tarte

 Zeit gesamt
1h

 Zubereitungszeit
30min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Butter	160 g
Zucker	75 g
Eier	2 St.
Weizenmehl, Type 405	200 g
Mandeln, gemahlen	50 g
Salz	
Äpfel, rot	8 St.
Zitronen	1 St.
Frischkäse, natur	100 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	300 g
Vanillepuddingpulver	1 Päckchen
Zimt	1 TL
Rohrzucker	50 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Tarteform, Frischhaltefolie

1. In einer Schüssel Butter mit Zucker, Eiern, Mehl, Mandeln und Salz rasch verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und bis zur weiteren Verwendung im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Äpfel waschen, mit einem Sparschäler rundherum in lange Streifen schälen und zu flachen Rosen aufrollen. Zitrone halbieren, Saft auspressen und „Apfelrosen“ mit etwas Zitronensaft beträufeln. Restliches Apfel-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und ebenfalls mit Zitronensaft beträufeln.
3. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig etwas größer als die Tarteform ausrollen, in die Form legen, leicht andrücken, einen Rand formen und den überstehenden Teig abschneiden. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier und trockenen Hülsenfrüchten beschweren und für ca. 10–15 Min. blind backen. Hülsenfrüchte und Backpapier wieder entfernen.
4. In einer Schüssel Frischkäse mit Quark, Vanillepuddingpulver, Zimt und Rohrzucker verrühren. Apfelwürfel untermengen und auf die Tarte streichen. Apfelrosen in die Creme setzen und ca. 30 Min. im Backofen fertig backen. Apfelrosen-Tarte vollständig auskühlen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 266 kcal

Kohlenhydrate 37 g

Eiweiß 6 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 12 g
