

# APFELROSEN-TARTE MIT MARZIPANCREME / INTERSPAR #33



## - ANZEIGE -

Diese Apfelrosentarte überzeugt definitiv mit ihrem Aussehen. Dafür wird eine klassische Mürbeteig Tarte gebacken und mit einer Marzipancreme gefüllt. Aus Äpfeln, die in dünne Halbringe gehobelt werden, entstehen dann kleine, süße Rosen. Auf die Tarte gesetzt verwandeln sie diese zu einem optischen Highlight.



Zubereitungszeit  
**2 Stunden**



Back-/Kochzeit  
**60 Minuten**



Temperatur + Heizart  
**180 °C O/U**



Kühlzeit  
**60 Minuten**

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 25 cm

## OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

## MÜRBETEIG

Stelle aus den Zutaten einen Mürbeteig her. Das geht am besten mit einem Mixer, einem Teigzerhacker oder mit dem Knethaken (Handrührgerät) oder Flachrührer (Küchenmaschine). Drücke den Teig flach, decke ihn ab und kühle ihn für 30 Minuten. Knete den Teig kurz durch, rolle ihn auf einer leicht bemehlten Silikonmatte zu einem 30 cm Durchmesser Kreis aus und kleide eine gefettete, 25 cm Tarteform damit aus. Schneide den Überschuss weg und friere die Tarte für etwa 10 Minuten ein oder kühle sie für 30 Minuten im Kühlschrank. Backe die Tarte für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen vor.

## MARZIPANCREME

Friere die Marzipanrohmasse ein und reibe sie dann fein. Rühre sie mit den Eiern und dem Eiweiß cremig. Rühre Mascarpone und Quark ein. Fülle die Creme in die Tarte ein und backe sie bei 150 °C O/U für 35 Minuten. Nimm sie heraus und lasse sie kurz abkühlen.



**Statt Marzipanrohmasse kann auch eine Zimtcreme hergestellt werden. Dafür 80 g Puderzucker und 1 TL Zimt verwenden.**

## MÜRBETEIG:

- ☐ **180 g** Mehl
- ☐ **40 g** Mandeln (gemahlen)
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **100 g** Butter (kalt)
- ☐ **1** Eigelb

## MARZIPANCREME:

- ☐ **100 g** Marzipanrohmasse
- ☐ **2** Eier
- ☐ **1** Eiweiß
- ☐ **250 g** Mascarpone
- ☐ **250 g** Quark

## APFELROSEN:

- ☐ **6** Äpfel (rot)
- ☐ **150 g** Wasser
- ☐ **100 g** Zucker
- ☐ **1 TL** Zitrone (Saft)

## APFELROSEN

Schneide inzwischen schon die Äpfel am Kerngehäuse entlang links und rechts zu Halbkugeln, hobe sie dann sehr fein und lasse sie mit den übrigen Zutaten in einem Topf aufkochen und dann für etwa 1 Minute leicht köcheln. Ziehe sie vom Herd und lasse sie für etwa 10 Minuten ziehen. Lasse alles abkühlen. Rolle eine Apfelscheibe auf und wickle weitere außenherum, so dass eine kleine Rose entsteht. Brauche so die kompletten Apfelscheiben auf und stelle Rosen her – ich habe sie solange auf einem Teller gelagert. Lege die Apfelrosen -mittig beginnend- auf die Tarte und fülle die Form so weit aus, dass außen nur noch ein kleiner Rand stehenbleibt. Backe die Tarte für weitere 5 Minuten, damit die Äpfel durch den Zucker gut aneinanderkleben und nimm sie dann heraus. Lasse sie abkühlen und

## APFELROSEN-TARTE MIT MARZIPANCREME / INTERSPAR #33



serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!