



Apfelrosen-Tarte mit Marzipancreme

Zutaten

Zubereitung: 2 Stunden | **Backzeit:** 60 Minuten | **Kühlzeit:** 60 Minuten

Mürbteig:

180 g Mehl
 40 g gemahlene Mandeln
 50 g Zucker
 1 Prise Salz
 1 TL Vanilleextrakt
 100 g kalte Butter
 1 Eigelb
 2 Eier (Raumt

Marzipancreme:

100 g Marzipanrohmasse
 2 Eier
 1 Eiweiß
 250 g Mascarpone
 250 g Topfen

Apfelrosen:

6 rote Äpfel
 150 g Wasser
 100 g Zucker
 1 TL Zitronensaft



Mürbteig:

Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen. Das funktioniert am besten mit dem Mixer, dem Knethaken eines Handrührgeräts, dem Flachrührer der Küchenmaschine oder auch einfach mit den Händen. Den Teig flach drücken, abdecken und für 30 min kühlen.

Den Teig kurz durchkneten, auf einer leicht bemehlten Silikonmatte zu einem Kreis mit 30 cm Durchmesser ausrollen und eine gefettete Tarteform mit 25 cm Durchmesser damit auskleiden. Den Überschuss wegschneiden und die Tarte etwa 10 Minuten einfrieren oder 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Tarte für 20 Minuten vorbacken.

Marzipancreme:

Die Marzipanrohmasse kurz einfrieren und anschließend fein reiben. Mit den Eiern und dem Eiweiß cremig rühren. Anschließend Mascarpone und Topfen dazu geben und nochmal alles gut verrühren. In die Tarte einfüllen und bei 150 °C für weitere 30 Minuten backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Tipp: Die Marzipanrohmasse kann auch durch 80 g Puderzucker und 1 TL Zimt ersetzt werden.

Apfelrosen:

Inzwischen die Äpfel am Kerngehäuse entlang links und rechts zu Halbkugeln schneiden, dann sehr fein hobeln und mit den übrigen Zutaten in einem Topf aufkochen lassen, ca. 1 Minute leicht köcheln bis sich der Zucker überall gut verteilt hat, vom Herd ziehen und etwa 10 Minuten ziehen und abkühlen lassen.

Eine Apfelscheibe aufrollen, weitere überlappend außenherum wickeln, so dass eine kleine Rose entsteht. So die kompletten Apfelscheiben aufbrauchen. Die Apfelrosen - in der Mitte beginnend- auf die Tarte legen und die Form so weit ausfüllen, dass außen nur noch ein kleiner Rand stehenbleibt. Für weitere 5 Minuten bei 150 °C Ober- und Unterhitze backen. Dank des Zuckers kleben die Äpfel so gut aneinander. Erneut abkühlen lassen und servieren.



Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen