

Apfel-Rosentarte

⌚ 90 Minuten III Schwer



Bild: BVEO

Zubereitungsweise

Äpfel vierteln, entkernen und etwa 2 mm fein hobeln. Zitrone abreiben und pressen. Die Zitronenschale für den Pudding aufheben. Zitronensaft mit dem Zucker vermengen und über die Äpfel geben. Gut durchmischen und abgedeckt an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Währenddessen den Ofen auf 180 °C vorheizen. Tarte-Form einfetten und mit dem Mürbeteig auskleiden. Den Teig mit einer Gabel einstechen und etwa 10 Min. auf mittlerer Schiene im Ofen vorbacken.

Während der Tarte-Boden bäckt, den Pudding nach Packungsanleitung zubereiten und am Ende die Zitronenschale untermischen.

Tarte-Boden aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und den Pudding darauf verteilen. Ebenfalls etwa 10 Min. an einem kühlen Ort auskühlen lassen.

Jetzt die Apfel-Rosen formen: Die feinen Apfelschlitze ineinander stecken, zu verschieden großen Rosen formen und in den Pudding stecken bis der ganze Tarte- Boden damit ausgekleidet ist. (Das kann ein Weilchen dauern).

Honig leicht erhitzen und die Rosen damit vorsichtig mit Hilfe eines Pinsels bestreichen. Apfel-Rosentarte etwa 30 Min. bei 180 °C im vorgeheiztem Backofen im unteren Drittel backen. Falls die Äpfel zu viel Wasser verlieren, sollte man die Backofentür während des Backens einen Spalt offen lassen. ▶

Zutaten für 8 Personen

Für die Apfelrosen

etwa 8–10 rotschalige Äpfel, z.B. Pinova, 1 Bio Zitrone, 40g Zucker, etwa 400g Mürbeteig, selbstgemacht oder aus der Packung

Für die Füllung

1 Packung Bourbon-Vanille-Puddingpulver, 50 g Zucker, 1/2 l Milch

Für die Deko

3 EL Honig
2 EL Puderzucker



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Rosentarte aus dem Ofen nehmen, wenn die Rosen karamellisieren und eine leicht goldene Farbe annehmen. Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit ein wenig Puderzucker bestreuen.

*Ein Rezept von Ariane Bille für „Deutschland – Mein Garten“.
Sieben köstliche Inspirationen mit Äpfeln aus Deutschland zeigen wir in unserem galaktischen Youtube-Film [„Am Anfang war der Apfel“](#). •*

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse

c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin

Tel. 030-28 49 78-0

presse@deutsches-obst-und-gemuese.de

www.deutsches-obst-und-gemuese.de