

Apfelrosentarte

Bloggerin Tamara Zimbelmann von „Caketime by Tamaris“ hat es gerne hübsch – und deshalb ist ihr Rezept, was sie uns mitgebracht hat, auch super schön. Sie zaubert einen essbaren Blumenstrauß: Buttriger Mürbeteig, cremiger Vanillepudding und zarte Apfelrosen.



Portionen: 1 Tarte von 30 cm

Vorbereitung: 1 h

Zubereitung: 45 min

Zeit gesamt: 1 h 45 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für den Mürbeteig:

- 200 g Mehl Type 405 + mehr zum Ausrollen
- 75 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 120 g kalte Butter + etwas weiche Butter für die Form

Für die Apfelrosen:

- 4 bis 5 rote Äpfel
- 400 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Zitrone

Zutaten für den Vanillepudding:

- 500 ml Milch
- 40 g Speisestärke
- 3 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 EL Vanilleextrakt

Außerdem:

- 1 Eigelb
- etwas Milch
- Puderzucker zum Bestäuben

Besondere Utensilien:

- Feine Küchenreibe
- Tarteform von 30 cm
- Optional: Backbohnen
- Optional: kleiner Blattausstecher
- Backpinsel

Zubereitung:

- **Für den Mürbeteig** Mehl, Zucker und Salz mischen, auf die saubere Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken.
- Das Ei hineinschlagen.
- Die Butter in Flöckchen portionieren und auf dem Rand der Mulde verteilen.
- Alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten – er soll durch die Körperwärme nicht warm werden –, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie wickeln.
- Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 175 °C vorheizen und die Tarteform dünn mit etwas weicher Butter fetten.
- Den gekühlten Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ausrollen, etwa 36 Zentimeter, und die gebutterte Form damit auskleiden.
- Überstehenden Teig entfernen und beiseitelegen.

- Den Boden des Teigs gleichmäßig mit einer Gabel einstechen und mit Backpapier belegen.
- Form mit Backbohnen, Hülsenfrüchten oder Reis füllen – so bildet er keine Blasen und bäckt gleichmäßiger.
- Teig im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten blindbacken – so nennt man das Vorbacken ohne Füllung.
- In der Zwischenzeit **für die Apfelrosen** die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel längs in feine Scheiben von etwa zwei Millimetern Dicke schneiden – je dünner die Scheiben geschnitten sind, desto leichter lassen sie sich später eindrehen.
- Wasser, Zucker und den Saft einer Zitronen aufkochen und vom Herd nehmen.
- Apfelscheiben hinzufügen und beiseitestellen.
- Tarteform aus dem Ofen nehmen, dabei den Backofen in Betrieb lassen.
- Backpapier und Backbohnen entfernen und kurz beiseitestellen.
- **Für den Vanillepudding** 100 ml Milch mit der Speisestärke und den Eigelben gut verrühren.
- Restliche Milch, Zucker und Vanilleextrakt in einem ausreichend großen Topf aufkochen.
- Vom Herd ziehen und die Stärkemischung mit einem Schneebesen in die Milch rühren.
- Topf zurück auf den Herd stellen und unter ständigem Rühren nochmals aufkochen und kochen lassen, bis der Pudding andickt, etwa eine Minute.
- Vanillepudding warm in die Tarteform füllen und glattstreichen.
- Um die Apfelrosen zu formen eine der kleineren Apfelscheiben eng zusammenrollen und größere Scheiben bis zur gewünschten Größe der Rose drumherum wickeln.
Tipp: Es sieht am schönsten aus, wenn die Apfelrosen verschieden groß sind.
- Die Rosen auf den Vanillepudding setzen, bis die Form gefüllt ist.
- Die Teigabschnitte nochmals kurz verkneten, ausrollen und kleine Blätter ausstechen oder ausschneiden.
- Auf dem Rand der Apfelrosentarte verteilen.
- Eigelb und Milch verschlagen und die Blätter sowie den freiliegenden Rand damit bestreichen.
- Apfelrosentarte zurück in den Ofen stellen und weitere 30 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchenrost vollständig abkühlen lassen.
- Aus der Form nehmen, auf eine Kuchenplatte legen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und servieren – **Mahlzeit!**