



## Apfelrosen-Tarte

### Zutaten

Für eine Tarteform mit Hebeboden und Ø 26 cm

#### Für den Mürbeteig:

250 g Dinkelmehl  
125 g Zucker  
125 g kalte Butter  
1 Ei  
1 Prise Salz

#### Für die Apfelrosen:

4-6 rote, feste Bio-Äpfel (z. B. Wellant oder Braeburn)  
1 Bio-Zitrone, Saft  
100 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
200 ml Wasser

#### Für die Käsekuchen-Füllung:

125 g Speisequark  
150 g Frischkäse  
100 ml Schlagsahne  
2 Eier  
70 g Zucker  
20 g Mehl  
1 TL natürliches Vanille-Extrakt  
150 g VIVANI Weiße Kuvertüre

### So wird's gemacht

- 01** Alle Zutaten für den Mürbeteig zu einem geschmeidigen Teig verkneten, abdecken und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank oder 15 Minuten in den Gefrierschrank stellen.
- 02** Die Tarteform fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten und anschließend rund ausrollen.
- 03** Den Teig über die Tarteform legen und am Boden und an den Rändern andrücken. Mehrfach mit einer Gabel einstechen und in den Kühlschrank stellen.
- 04** Für die Füllung die Schokolade in kleine Stücke hacken. Alle Zutaten miteinander verrühren und die Schokolade unterheben. Die Füllung in den Kühlschrank stellen.
- 05** Den Backofen rechtzeitig auf 160 ° Ober- / Unterhitze vorheizen.
- 06** Die Äpfel waschen, halbieren und entkernen, z. B. mit einem Teelöffel. Den Strunk entfernen. Nicht schälen.
- 07** Die Hälften in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Sofort mit Zitronensaft beträufeln.

**08** Eine große Pfanne mit Wasser, Zimt und Zucker zum Köcheln bringen. Die Apfelscheiben ins Zuckerwasser legen und für ca. 2-4 Minuten ziehen lassen. Sie sollten weich aber nicht zerkoht sein.

**09** Die Apfelscheiben aus dem Zuckerwasser nehmen und auf einen Teller legen. Diesen Schritt sooft wiederholen, bis genug Scheiben für ca. 30 Apfelrosen vorbereitet sind.

**10** Die Apfelscheiben für eine Rose überlappend in eine Reihe legen wie Dachziegel. Anschließend vorsichtig von der untersten Scheibe aus aufrollen, sodass eine Blüte entsteht. Zur Stabilisierung können die fertigen Rosen mit einem Holz-Stäbchen fixiert werden. Diese aber unbedingt vor dem Einsetzen in die Tarte wieder entfernen.

**11** Nun die Füllung auf den Tarteboden geben und mit den Apfelrosen belegen. Die fertigen Rosen eng aneinander auf den Tarteboden setzen. Wenn Lücken zwischen den Rosen entstehen, je eine einzelne Scheibe aufrollen und dazwischen setzen.

**12** Die Tarte für ca. 45-50 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend den Backofen ausstellen und die Tarte bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen.

**13** Anschließend die Form aus dem Ofen holen und auf einem Gitter komplett auskühlen lassen. Zum Schluss die ausgekühlte Tarte vorsichtig aus der Form lösen.