



**Backen
nach
Bildern**

Das Auge genießt mit

Die hübsche, fruchtige Blüte thront hier auf einer cremigen Quarkfüllung. Die Rosen sind ein toller Blickfang auf der sonntäglichen Kaffeetafel

Apfelrosen

Für 6 Stück:

- 100 g Mehl
- 75 g gemahlene Mandeln
- 110 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 1 Eigelb
- 2 EL Sahne
- 250 g Quark
- 1 Ei
- Saft von 1 Zitrone
- 6 rote Bio-Äpfel
- 200 g Aprikosenkonfitüre

ZUBEREITUNG



Schritt 1 Das Mehl auf ein Brett sieben. Anschließend mit den Mandeln, 60 g Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermengen. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben. Das Eigelb mit der Sahne verquirlen und zugießen. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder kaltes Wasser einarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und den Teig ca. 30 Min. kühl stellen.



Schritt 2 6 Tortelett-Förmchen (Ø ca. 10 cm) fetten und mit Mehl ausspreuen. Den Teig in 6 Portionen teilen und jeweils auf bemehlter Fläche etwas größer als die Förmchen ausrollen. Diese mit dem Teig auskleiden, dabei einen Rand formen. Teigböden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Förmchen ca. 15 Min. in den Tiefkühler stellen.



Schritt 3 Für den Belag den Quark in eine Schüssel geben. 50 g Zucker zufügen und unterrühren. Das Ei hinzufügen und unterquirlen. Ca. 2 EL Zitronensaft dazupressen und unterrühren.



Schritt 4 Die Quarkmasse in die Förmchen verteilen und glatt streichen.



Schritt 5 Die Äpfel waschen. Einen Topf mit 1½ l Wasser füllen. Den übrigen Zitronensaft auspressen und dazu-

geben. Die Äpfel vierteln und entkernen. Die Viertel jeweils in feine Spalten schneiden und in das Zitronenwasser legen. Zum Kochen bringen und die Apfelspalten kurz köcheln lassen, bis sie weich und biegsam sind.



Schritt 6 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Apfelspalten abgießen und abtropfen lassen. Die Törtchen von außen nach innen rosettenartig mit den Apfelspalten belegen und dabei darauf achten, dass die rote Schale nach oben zeigt.



Schritt 7 Für das Innere der Rosen die Spalten einrollen und biegen. Auf diese Weise alle Törtchen belegen.



Schritt 8 Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Törtchen damit dünn bepinseln. Im Ofen 25–30 Min. backen. Die Apfelrosen auskühlen lassen, dann aus den Förmchen lösen.

Zubereitung: ca. 1½ Std.

Pro Stück: ca. 590 kcal,
29 g F, 70 g KH, 11 g E