

Apfelrosen-Kuchen

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Mürbeteig:

125 g Butter
75 g Zucker
1 Ei
200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Prise(n) Salz

Für die Vanillecreme:

500 ml Milch
3 Eigelb
5 Esslöffel Zucker
1 Vanilleschote
4 Esslöffel Speisestärke

Für die Apfelrosen:

6 - 7 Äpfel mit weicher Schale (z. B. Gala)
1 Zitrone
4 - 5 Esslöffel Zimtucker
Wasser

Zubehör:

1 Tarteform (23 - 24 cm Durchmesser)
1 Mandoline

- 1 -

Zuerst den **Mürbeteig** herstellen, weil dieser vor dem Backen noch kaltgestellt werden muss. Dazu die kalte Butter in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Zucker, Ei, Mehl, gemahlene Mandeln und einer Prise Salz hinzufügen und alles mit den Knethaken eines Mixers verrühren.

- 2 -

Den Teig anschließend mit den Händen glatt verkneten und in Frischhaltefolie wickeln. Im Kühlschrank etwa 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

In der Zwischenzeit die **Vanillecreme** kochen. Dazu zunächst etwa 50 ml der Milch abnehmen und mit der Stärke glatt rühren. Eier trennen und Eigelb in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die restliche Milch zusammen mit dem Zucker in einem Topf erhitzen und das Eigelb langsam einfließen lassen.

- 4 -

Mark der Vanilleschote auskratzen und zur Milch geben. Die Schote kannst du zusätzlich in den Topf geben, um das Vanillearoma zu intensivieren.

- 5 -

Wenn die Milch kocht, Topf vom Herd ziehen, Vanilleschote entfernen und die Stärkemischung einfließen lassen. Mit einem Schneebesen so lange rühren, bis die Creme eine glatte Konsistenz hat. Bis zur Befüllung des Kuchens beiseitestellen.

- 6 -

Apfelrosen-Kuchen

Backofen auf 175 °C vorheizen. Die Tarteform einfetten und mit Mehl bestäuben.

- 7 -

Den Mürbeteig ausrollen bis er etwas größer als die Tarteform ist. Teig in die Form heben und am Rand andrücken. Überstehenden Teig entfernen und die Teigwände damit zusätzlich verstärken. Den Boden des Teigs mit einer Gabel einstechen und mit Blindbackkugeln beschweren, damit sich keine Blasen bilden. Dann für etwa 15 Minuten im Ofen blindbacken. Anschließend die Vanillecreme einfüllen.

- 8 -

Nun kommt die anspruchsvollste Aufgabe: Die Herstellung der **Apfelrosen**. Aber keine Sorge, wenn du einmal den Dreh raus hast, ist es kinderleicht.

- 9 -

Äpfel waschen, in vier Stücke teilen und das Gehäuse entfernen. Die Apfelstücke dann mit einer Mandoline der Länge nach in feine Scheiben schneiden, sodass jedes Apfelstück seinen Schalenrand behält.

- 10 -

Je dünner du die Scheiben schneidest, desto leichter lassen sie sich später einrollen. Damit du aber ein schönes Ergebnis hast, empfehlen wir dir für die Außenblätter der Apfelrose auch etwas dickere Scheiben zu schneiden.

- 11 -

Alle dünnen Apfelscheiben in einer Schüssel sammeln und mit Zitronensaft und etwas Zucker beträufeln. So werden die Scheiben weich und biegsam.

- 12 -

Um die dickeren Scheiben ebenso formbar zu machen, erhitzt du einen Esslöffel Zimtzucker in einer großen Pfanne. Wenn der Zucker zu karamellisieren beginnt, gießt du unter ständigem Rühren etwas Wasser hinzu, sodass der Pfannenboden gerade bedeckt ist. Hitze reduzieren und die Apfelscheiben nebeneinander in die Pfanne legen. Sobald die Scheiben biegsam werden, aus

der Pfanne nehmen und auf einen bereitgestellten Teller legen. Wichtig dabei ist, dass du die Äpfel nur von einer Seite brätst und sie mit der karamellisierten Seite nach oben auf dem Teller ablegst, da sie sonst am Teller kleben bleiben, sobald sie abkühlen. Wiederhole das Anbraten bis alle dickeren Apfelscheiben biegsam sind.

- 13 -

Nun kannst du mit dem Formen der Rosen beginnen. Dazu zunächst eine dünne Apfelscheibe nehmen und mit den Fingern eng zusammenrollen. Mit einer weiteren Apfelscheibe umwickeln und alles fest zusammenhalten. Nach einigen Apfelscheiben kannst du mit den etwas dickeren Scheiben aus der Pfanne weitermachen. Durch den karamellisierten Zucker kleben die Apfelscheiben etwas, sodass sie gut zusammenhalten und der Rose Halt geben. Die äußeren Apfelscheiben werden dann nicht mehr wirklich gerollt, sondern eher an den Außenrand der Rose angedrückt und geklebt.

- 14 -

Die fertigen Rosen in die Vanillecreme setzen. Je nach optischen Vorlieben kannst du kleine oder große Rosen formen und die Oberfläche des Kuchens damit dekorieren.

- 15 -

Den Kuchen bei 175 °C im Backofen weitere 30 Minuten backen, bis die Rosen dunkelrot werden. Bevor du deine Gäste mit diesem Kuchen beeindruckst, solltest du ihn am besten kaltstellen.