

KNUSPERLUST

Apfel-Rosen Tarte



ZUTATEN (für 1 Tarte, 28cm)

Für den Boden:

200 g KOMEKO KNUSPERLUST

- 50 g gemahlene Mandeln
- 75 g Zucker
- 2 g Salz
- 125 g kalte Butter
- 1 Stk. Ei

Füllung:

- 400 ml Milch
- 4 Stk. Eigelb
- 120 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker

30 g KOMEKO Kuchenglück

- 100 ml Sahne

Apfelrosen:

- 7 Stk. rote Äpfel
- 200 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Prise Zimt



ZUBEREITUNG

1. KOMEKO Knusperlust, gemahlene Mandeln, Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter gewürfelt hinzugeben. Das Ei ebenfalls zur Mischung geben.
2. Die Zutaten mit einer Gabel oder einem Handrühr-Gerät vermengen bis eine sandige Masse entsteht. Die Masse mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. (Vorsicht! Nicht zu lange kneten)
3. Den Teig für 30 Min. in den Kühlschrank stellen und den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.
4. Anschließend den Teig ausrollen und in einer eingefetteten Tarteform platzieren. Den Teig einige Male mit einer Gabel einstechen. Dann den Teig mit einem Backpapier bedecken und mit Bohnen, Reis oder anderen Gewichten füllen.
5. Dann für 15 Min. im Ofen backen.
6. Für den Pudding Milch, Zucker, Vanillezucker, Eigelbe und KOMEKO Kuchenglück in einen Topf geben und unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Masse sehr stark eindickt. Die Sahne einrühren bis eine cremige Masse entsteht. Die Masse Abdecken und kaltstellen.
7. Die Äpfel vierteln und entkernen. Dann die Äpfel in dünne Scheiben hobeln.
8. Zucker, Wasser und Zimt erhitzen, bis der Zucker sich auflöst und die Apfelscheiben andünsten (ca. 1 Min.)
9. Eine Scheibe aufwickeln. Darum jeweils überlappend weitere Apfelscheiben wickeln, dabei die rote Schale nach außen bzw. oben zeigen lassen. (Kleinere Scheiben innern und größere außen)
10. Die Füllung in den Tarteboden geben und die Apfelrosen auf der Füllung platzieren.
11. Die Tarte noch einmal 30-35 Min. bei der gleichen Temperatur in den Ofen geben.



glutenfrei



www.komeko.de

