Apfelrosenherz

Zubereitungszeit: 35 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

Zutaten

- 225 g Mehl
- 100 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 6-7 rote Äpfel
- 2 EL Marmelade nach Wahl
- 50 g gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Herz-Springform (oder normale Springform mit 24 cm Durchmesser) einfetten.
3. Mehl, Zucker, Butter und Zitronenabrieb verrühren und die Form geben. Am Boden andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
4. Etwas Wasser in einen Topf geben und mit der halbierten Orange und Zitrone aufkochen. Topf vom Herd nehmen.
5. Äpfel waschen, entkernen und mit Schale in hauchdünne Scheiben schneiden. Diese dann in das Wasser legen und 15 Minuten darin ziehen lassen.
6. In der Zwischenzeit die Marmelade auf den Teig streichen und die gemahlenen Mandeln darüberstreuen.
7. Die Apfelscheiben in ein Sieb gießen, die Zitronen- und Orangenstücke entfernen und die Scheiben mit Küchenkrepp abtupfen.
8. Nun die Scheiben versetzt, aber dicht aneinander gelegt in die Form geben und für ca. 45 Minuten backen.
9. Nach der Backzeit die Form entfernen und das Herz auf einem Küchengitter abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.