

**Tipp:** Auch gut geeignet sind übrigens Birnen oder Pflaumen.

## Apfel-Tartelettes in Röschenform

Für 10 Tartelettes:  
.....

**10 Dessert-Tartelettes,**

**Art. 35152**

**2 große Äpfel**

**100 g Quark**

**50 g Apfelmus**

**1 EL Zitronensaft**

**500 ml Wasser**  
.....

- 1 Den Quark und das Apfelmus miteinander verrühren.
- 2 Die Äpfel, waschen, entkernen und in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln und ca. 2 Minuten in heißem Wasser kochen und danach abtropfen lassen.
- 3 Die Tartelettes auf der Innenseite mit der Quarkmasse bestreichen und dann die Apfelscheiben in den Förmchen zu einer Rose anordnen.
- 4 Die Rosen anschließend bei ca. 200 °C im Backofen backen, bis die Apfelkanten leicht braun werden. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben und mit einer Kugel Eis servieren.