

## Sonntagskuchen

Rowena Redwanz

Freitag, 14.11.2025

### Bratapfel-Haselnuss-Tarte

Für 12 Stücke

#### Zutaten:

##### Für das Bratapfel-Kompott:

250 g Äpfel (z.B. Boskop)  
 50 g Zucker  
 250 g ungesüßtes Apfelmus (selbst gemacht oder aus dem Glas)  
 1 TL Rum (nach Belieben)  
 1 Zimtstange  
 1 Vanilleschote  
 3 Blatt Gelatine

##### Für die Mascarponecreme:

100 g weiße Kuvertüre  
 2 Blatt Gelatine  
 2 Zimtstangen  
 380 g Schlagsahne  
 etwas Mark einer Vanilleschote  
 100 g Mascarpone

##### Für den Mürbeteig:

170 g kalte Butter  
 90 g Puderzucker  
 1 Msp. Vanillemark (oder Vanillepaste)  
 etwas Zimt  
 1 Ei (Größe M)  
 300 g Weizenmehl (Type 550)  
 30 g gemahlene Haselnüsse

##### Für die Frangipane-Masse:

100 g zimmerwarme Butter  
 30 g Marzipanrohmasse  
 100 g Puderzucker  
 1 TL Rum (nach Belieben)  
 1 Msp. Vanillemark (oder Vanillepaste)  
 etwas Zimt  
 2 Eier (Größe M)  
 100 g gemahlene Haselnüsse  
 20 g Weizenmehl (Type 550)

#### Zusätzlich:

1 Pck. klarer Tortenguss  
 2 EL Zucker  
 250 ml kaltes Wasser

#### Außerdem:

Tortenring (Ø 20 cm)  
 Frischhaltefolie  
 Tarteform (Ø 24-26 cm)  
 weiche Butter für die Form  
 Teigrolle/Rollholz  
 Spritzbeutel mit Lochtülle

### Zubereitung:

**Achtung:** Das Bratapfel-Kompott und die Mascarpone-Creme sollten bereits am Vortag zubereitet werden.

1. **Für das Bratapfel-Kompott** die Äpfel abbrausen, trocknen, schälen und das Kerngehäuse entfernen.  
 2. Die Äpfel etwa 1 cm groß würfeln und mit dem Zucker, Apfelmus, Rum und der Zimtstange in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

3. Inzwischen die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen.

**Rowenas Tipp:** Das Vanillemark für die Mascarponecreme, den Mürbeteig und die Frangipane-Masse bitte beiseitestellen.

4. Die ausgekratzte Vanilleschote zu den Äpfeln geben, aufkochen und unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten bei milder Hitze kochen lassen, bis die Apfelwürfel zerfallen.

5. Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 3 Minuten einweichen.

6. Einen Tortenring (Ø 20 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und auf einen Teller oder eine Platte stellen.

7. Den Topf mit dem Apfelkompott von der Kochstelle nehmen, Zimtstange und Vanilleschote entfernen.

8. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Kompott unter Rühren auflösen. Das Kompott in den vorbereiteten Ring füllen, glattstreichen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

9. **Für die Mascarpone-Creme** die Kuvertüre mit einem großen Messer fein hacken.

10. Die Gelatine in kaltem Wasser etwa 3 Minuten einweichen.

11. Die Zimtstangen in einem kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze rundum kurz anrösten. Mit der Sahne ablöschen, etwas Vanillemark zugeben und aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Gelatine ausdrücken und in der heißen Sahne unter Rühren auflösen. Die Sahne in eine Schüssel geben, die Kuvertüre unterrühren und schmelzen. Mascarpone unterrühren und die Creme über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

12. Am Folgetag **für den Mürbeteig** die Butter würfeln, mit Puderzucker, etwas Vanillemark und 1 Prise Zimt in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine verkneten, das Ei zugeben und unterkneten.

13. Das Mehl und die Haselnüsse mischen, zugeben und mit den Knethaken kurz zu einem glatten Teig kneten.

14. Den Teig zu einer Kugel formen, etwas flachdrücken, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

15. Inzwischen Boden und Rand einer Tarteform (Ø 24-26 cm) mit Butter fetten.

16. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rund (Ø 28-30 cm) ausrollen und in die vorbereitete Tarteform legen, dabei rundum einen Rand formen.

17. Den Teig in der Form kurz kaltstellen, damit der Teig wieder fest wird.

18. Den Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

19. Inzwischen die Zutaten für die Frangipane-Masse bereitstellen.

20. Den Teig im heißen Ofen in der Form auf dem Rost im unteren Ofendrittel etwa 8 Minuten hell vorbacken.

21. Inzwischen **für die Frangipane-Masse** die Butter, Marzipanrohmasse, Puderzucker, Rum, etwas Vanillemark und 1 Prise Zimt in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten schaumig rühren.

22. Die Haselnüsse in eine Schüssel geben, das Mehl darauf sieben und mischen. Die Eier und die Nuss-Mischung zur Buttermischung geben und kurz unterrühren.

23. Die Masse mit einem Silikonschaber auf dem vorgebackenen Tarteboden verstreichen und im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 8-10 Minuten goldbraun weiterbacken.

24. Die Tarte in der Form auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Anschließend die Tarte vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen.

25. Das Bratapfel-Kompott aus dem Ring lösen.

26. Den Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanweisung zubereiten.

27. Das Bratapfel-Kompott mit dem Tortenguss dünn überziehen und in die Mitte der Tarte setzen.

28. Die Zimtstangen aus der Mascarponecreme entfernen. Die Creme mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

29. Die Creme am Rand der Tarte aufdressieren. Die Tarte in Stücke schneiden und servieren.