

Rezept Apfelrosen

Was Sie brauchen:

2 Rollen Blätterteig, rechteckig
2 Äpfel
100 g Schmand
4 EL Zucker
2 TL Zimt
etwas Puderzucker



Anleitung:

1. Rollen Sie die erste Blätterteigrolle auseinander und bestreichen Sie sie mit der Hälfte des Schmands
2. Vermischen Sie Zucker und Zimt miteinander und verteilen Sie die Hälfte auf dem Blätterteig
3. Schneiden Sie den Blätterteig mit einem Messer oder einem Pizzaschneider in 8 Streifen (der Länge nach)
4. Waschen Sie die Äpfel und schneiden Sie sie in dünne Scheiben
5. Verteilen Sie die Apfelscheiben auf dem Blätterteig, so dass die Scheiben etwas überlappen. Achten Sie darauf, die Scheiben etwas überstehen zu lassen und legen Sie sie nur auf die obere Hälfte der Längsstreifen
6. Rollen Sie den Blätterteigstreifen auf und setzen diesen vorsichtig in eine Mulde eines Muffinblechs (bitte vorher einfetten)
7. Mit allen anderen Blätterteigstreifen und der anderen Blätterteigrolle ebenso verfahren
8. Bei 175 °C Umluft ca. 30 Minuten backen (Vorsicht, die Apfelrosen werden sehr schnell braun, am Besten mit einem Stück Alufolie bereitstehen und abdecken)
9. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen

Wir wünschen Gutes Gelingen und Guten Appetit!