

Apfelrosen mit Blätterteig – schnell gemacht und einfach lecker

Zubereitung: 10 min

Backzeit: 30 min

Zeit insgesamt: 40 min

Zutaten für 6 Stück:

1 Blätterteig aus dem Kühlregal

2 bis 3 rote oder gelb-rote Äpfel

6 TL Aprikosenmarmelade

½ ausgepresste Zitrone

Zimtzucker nach Geschmack

Wer mag: Puderzucker zum Bestäuben

Besonderes Werkzeug:

Muffinblech

Zubereitung:

Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech dünn mit Butter einpinseln.

Die Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Die Apfelhälften mit der aufgeschnittenen Seite auf ein Küchenbrett legen und in sehr dünne Scheiben (etwa 2 mm) schneiden. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Den Blätterteig aufrollen und in sechs gleich große Streifen der Breite nach unterteilen. Jeden Streifen mit je 1 TL Marmelade bestreichen. Die Apfelscheiben mit der Schale nach oben auf den Blätterteig legen, sodass ein Teil des Apfels nicht im Teig eingehüllt wird. Die einzelnen Apfelscheiben sollten überlappend aufgelegt werden, da sonst keine schöne Blütenform entstehen kann.

Je nach Wunsch/Geschmack die Blätterteigstreifen mit Zimtzucker bestreuen. Nun die untere Blätterteighälfte nach oben klappen und den Streifen zu einer Rose aufrollen. Die Rosen nacheinander in die Muffinform setzen.

Die Apfelrosen werden nun für etwa 30 bis 35 min bei mittlerer Schiene in den Ofen geschoben. Anschließend in der Form etwas abkühlen lassen, herausnehmen und wer mag mit etwas Puderzucker bestäuben. Frisch schmecken die Apfelrosen natürlich am besten.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥