

Apfelrosen



Zutaten für 15 Stück



4
Äpfel



1 Rolle
Blätterteig



2 EL
Zitronensaft



2 EL
brauner Zucker



1/2 TL
Zimt

Zubereitung

Schritt 1: Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Apfelstreifen in Wasserbad mit Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden. Kurz aufkochen, damit sie elastisch werden. Apfelstreifen aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen.

Schritt 2: Zucker und Zimt vermischen und auf dem ausgerollten Blätterteig streuen und leicht andrücken. Blätterteig in 12 gleichgroße Streifen schneiden und die Apfelstreifen überlappend auflegen. Streifen aufrollen und das Ende mit etwas Wasser zusammenkleben.

Schritt 3: Apfelrosen in Muffinförmchen setzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) für etwa 30 Minuten goldbraun backen.

ALEXMENÜ übernimmt keine Haftung bei Verwendung ungeeigneter Rohstoffe und Arbeitsmittel.

ALEXMENÜ