

Apfelrosen

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig
 - 1-2 Äpfel
 - 40g Aprikosenmarmelade
 - 1-2 EL braunen Zucker
 - Zimt
-
- Muffinblech oder feste Muffinförmchen



So wird's gemacht:

1. Backofen auf 180°C, Umluft, vorheizen.
2. Die Äpfel gründlich waschen und bei Bedarf schälen. (Schöner sehen die Rosen mit ungeschälten Äpfeln aus. Dazu sollten die Äpfel ungespritzt sein.)
Jetzt werden die Äpfel geviertelt und entkernt, danach müssen sie in sehr dünne Scheiben geschnitten werden.
3. Die Apfelscheiben auf einen Teller legen und für 3 Minuten bei ca. 300 Watt in die Mikrowelle geben, so werden sie schön weich und lassen sich später besser einrollen.
4. Für die Füllung das Wasser, die Aprikosenmarmelade, den braunen Zucker und eine Prise Zimt in einer kleinen Schüssel mischen.
5. Den Blätterteig auf eine schnittfeste Unterlage legen und in 6 gleichbreite Streifen schneiden.
6. Die Blätterteigstreifen mit der Marmeladen-Zimt-Mischung bestreichen.
7. An das obere Ende die Apfel-Scheiben (mit der Schalenseite nach oben) überlappend auflegen.



8. Jetzt wird der untere Teil der Streifen über die Äpfel hochgeklappt und vorsichtig andrückt, so dass die Äpfel ein kleines bisschen oben rausschauen.
9. Muffinblech oder Muffinförmchen einfetten.
10. Die Streifen vorsichtig aufrollen und die entstandenen Rosen in das Blech oder die Förmchen setzen.
11. Bei 180°C Umluft ca. 30 Minuten backen.
12. Nach dem Abkühlen können die Rosen noch leicht mit Puderzucker bestäubt werden.