



Apfelrosen

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

1 Packung frischer Blätterteig, 2 große Äpfel, 2 TL Zimt, 4 TL Zucker, etwas Puderzucker

Zubereitung:

1. Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Blätterteig ausrollen und der Länge nach in 5 Streifen schneiden. Zimt und Zucker mischen.
2. Die Apfelstücke entlang der oberen Hälfte der Blätterteigstreifen überlappend aufreihen. Mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen und vorsichtig von einem Ende aus einrollen. Die Rosen in eine Muffinform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 210°C etwa 20 Minuten backen.
3. Vor dem Servieren nach Geschmack mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Für das innere Ende, welches eingerollt wird, die dünnsten Apfelscheiben verwenden, damit Sie beim Aufrollen nicht brechen.

Viele weitere tolle Rezeptideen

finden Sie auf

www.laiseacker.de.

Guten Appetit

