Apfelrose mit Blätterteig

Die Apfelrose mit Blätterteig lässt sich schnell und einfach mit diesem Rezept nachkochen. Die kleine fruchtige Mehlspeise ist ein wahrer Hingucker und schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 38 min

Gesamtzeit: 58 min

Zutaten

2 Stk.	Äpfel
2 EL	Zitronensaft
1 EL	Zucker
4 EL	Marillenmarmelade
1 Prise	Zimt
1 Stk.	Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Zubereitung

1. Für die **Apfelrose mit Blätterteig** die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel mit einem Hobel oder Messer in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.

2. Die Apfel-Scheiben mit etwas Wasser, Zitronensaft und Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwa 2-3 Minuten leicht köcheln lassen. Danach abtropfen und abkühlen lassen.

3. Den Blätterteig ausrollen und 6 Streifen schneiden. Mit der Marillenmarmelade bestreichen

und mit Zimt bestäuben. Die Hälfte mit Apfel Scheiben schichtweise belegen. Die untere Teighälfte einklappen und zusammenrollen.

4. Danach die Rosen in Muffin Formen legen und im Backofen etwa 35 Minuten backen.

Tipp

Die Apfelrose mit Blätterteig auf Teller servieren, mit Staubzucker bestäuben und dazu Vanilleeis und Schlagobers reichen.