Apfelrosen

Über diese süßen Rosen freuen sich nicht nur Damen: Rezept für leckere Apfelrosen, die mit diesem Rezept ganz leicht zu backen sind.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: Sonne79

Zutaten

2 Stk.	Blätterteig (Fertigteig)
6 Stk.	Äpfel (mittelgroß)
1 Stk.	Ei
Nach Belieben	Zucker (braun)
Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für die Apfelrosen zunächst die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in einen Topf geben und kurz stark erhitzen, dabei umrühren. Topf vom Herd nehmen und die Apfelscheiben abkühlen lassen. Das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze einstellen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

2. In der Zwischenzeit die fertigen Blätterteige aus der Packung nehmen und auslegen. Zimt und braunen Zucker in eine Schale geben und durchmischen, anschließend den Blätterteig damit bestreuen. Die Blätterteige mit dem Teigroller oder einem scharfen Messer in jeweils fünf längliche Streifen trennen.

3. Jeden Teigstreifen mit den abgekühlten Apfelscheiben belegen, anschließend eng aufrollen. Die Apfelrosen in die Muffinformen setzen. Das Ei in eine Schale schlagen und verquirlen, die Apfelrosen damit bepinseln. Etwa 30 Minuten goldgelb backen lassen.

Tipp

Die Apfelrosen vor dem Servieren mit Staubzucker oder Kakaopulver bestreuen.