

Apfelrosen

Ein Rezepttipp von:

Bernadette Layer und Magdalena Probst

aus den Bezirksverbänden Schwaben und Oberbayern

ZUTATEN:

80 g Aprikosenkonfitüre

2 EL braunen Zucker

1 Prise Zimt

3 mittelgroße rote Äpfel
(ca. 450 g)

2 Päckchen
gekühlter Blätterteig

Evtl. etwas Butter für die Form

Etwas Puderzucker
zum Bestäuben



ZUBEREITUNG:

- 1 Die Aprikosenkonfitüre mit Zucker und Zimt verrühren.
- 2 Die Äpfel halbieren, entkernen und dann in sehr dünne Scheiben schneiden.
- 3 Den Blätterteig ausrollen und mit einem Pizzaschneider über die kurze Seite 6 kurze Streifen schneiden.
- 4 Jeden Streifen vollständig mit dem Aprikosen-Zimt bestreichen.
- 5 Ca. 5 – 6 Apfelscheiben auf den oberen Rand der Streifen legen, damit sie noch etwas überstehen. Die untere Hälfte des Streifens nach oben klappen und etwas andrücken. Jetzt den Streifen von der kurzen Seite her aufrollen.
- 6 Ofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen.
- 7 Die aufgerollte Apfelrose in die Mulde eines Muffin Blechs stecken. So mit allen weiteren Streifen verfahren.
- 8 Die Apfelrosen im vorgeheizten Ofen ca. 30 - 35 Minuten backen.

Tipp:

Falls die Ränder der Apfelscheiben drohen zu dunkel zu werden, einfach die letzten paar Minuten das Blech mit einem Stück Alufolie abdecken. Anschließend auskühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.