

Apfelrosen mit Blätterteig

Zutaten für 6 Apfelrosen

Muffinblech

1 Blätterteig, rechteckig ausgewallt, ca. 40x25 cm

6 EL rote Konfitüre (z.B. Erdbeer)

1 EL Zucker

1 TL Zimt

3 kleine rote Äpfel

1 Zitrone, Saft

wenig Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Im Muffinblech 6 Mulden einfetten und leicht bemehlen.

Äpfel ungeschält waschen, halbieren und Kerngehäuse ausstechen. In 2 mm dünne Scheiben schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft mischen. In eine Pfanne geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. 2 Minuten köcheln lassen. Aus dem Wasser nehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

Teig in 6 Längsstreifen schneiden. Am besten geht das mit einem leicht bemehlten Teigholz und einem Pizzaschneider. Teigstreifen dünn mit Konfitüre bestreichen. Zucker und Zimt mischen und über die Konfitüre streuen.

Die Apfelscheiben mit der runden Kante nach aussen ziegelartig am oberen Teigrand ablegen. Sie sollen sich leicht überlappen und zur Hälfte über den Teig hinausragen. Den unteren Teil des Teigstreifens halb über die Apfelscheiben legen. Aufrollen und in das vorbereitete Muffinblech legen. Mit den anderen fünf Teigstreifen wiederholen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm oder kalt servieren.

