



APFELROSEN

Es heißt, das Auge isst mit!



ZUTATEN (8 Portionen)

- Blätterteig (ca. 25 x 40 cm)
- 1 EL Konfitüre
- ½ EL Wasser
- Fairebel Äpfel, geviertelt, ca. 2 mm dicken Scheiben
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben

Teig aufrollen und ein wenig dünner ausrollen.

Konfitüre und Wasser erwärmen. Den Teig anschließend mit der Masse bestreichen.

Den Blätterteig längs in 8 gleich große Streifen schneiden.

Die Apfelscheiben mit dem Zitronensaft mischen und ziegelartig auf die rechte Seite der Teigstreifen aneinanderreihen. Abschließend die noch freie

linke Seite des Teigstreifens darüberklappen. Alles mit Zucker bestreuen, zu Rosen aufrollen und in das vorgefettete Muffinblech setzen.

Die Apfelrosen ca. 45 Min. bei 180 Grad auf der untersten Schiene des vorgeheizten Ofens backen.

Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

