

Apfel-Zimt-Rosen mit Blätterteig

für 12 Muffinförmchen

Blätterteig ausrollen und in 8 gleich breite Streifen (ca. 4 cm) schneiden und mit Zimt-Vanille-Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen, halbieren und von der Seite bis zum Kernhaus hin mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Jeden Blätterteigstreifen von links nach rechts fächerartig mit den Apfelscheiben belegen und je nach Geschmack mit Rumrosinen und gehackten Haselnüssen bestreuen. Von links beginnend zu einer Rolle aufrollen und jeweils in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffinblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 25 Min. backen, bis die Apfelscheiben oben etwas braun werden. Auf einem Kuchenrost in der Form auskühlen lassen.

Die Apfel-Zimt Rosen aus der Form holen und zusätzlich in neue Papierförmchen setzen, weil der Blätterteig sehr fettig ist und die Förmchen dadurch nicht mehr so schön aussehen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Schmeckt wie Apfelstrudel!

Arbeitszeit: ca. 35 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 25 Min.
Ruhezeit: ca. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: simpel
Kalorien p. P.: keine Angabe



Bild für Druck ein-/ausblenden

Zutaten für 1 Portionen:

2 Pck. Blätterteig, backfertig
aufgerollt, aus dem
Kühlregal
5 große Äpfel, säuerliche, z. B.
Pink Lady oder Elstar
2 Zitrone(n), den Saft
davon
2 EL Zucker
1 TL, gestr. Zimtpulver
1 TL Vanillezucker, (Bourbon-
Vanillezucker) echter
n. B. Haselnüsse, gehackte
n. B. Rosinen, (Rum-)
Puderzucker, zum
Bestäuben

Verfasser: ufaudie58