Apfelrosen

Zutaten für 8 Apfelrosen

- 2 Rollen Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 3 Äpfel (groß)
- 4 EL Aprikosenmarmelade (oder unser Quittengelee)
- Zitronensaft
- Puderzucker

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

So bereitest du deine Apfelrosen zu

1. Rolle den Blätterteig aus und pinsel ihn mit Quittengelee oder einer anderen Marmelade deiner Wahl ein. Alternativ kannst du ihn auch einfach großzügig mit Zucker und Zimt bestreuen.
2. Schneide den Blätterteig längs in 4 Streifen.
3. Schäle nun die Äpfel, entferne das Gehäuse und schneide oder raspele sie in hauchdünne Scheiben.
4. Mische sie mit etwas Zitronensaft.
5. Lege sie dachziegelartig auf die Blätterteigstreifen, so dass sie oben überstehen, aber mittig bündig sind.
6. Klappe den Teig nach oben und rolle die Blätterteigstreifen zu Rosen auf. Wenn du dir das schlecht vorstellen kannst, dann schaue dir meine Videoanleitung weiter unten dazu an.
7. Platziere je eine Apfelrose in der gefetteten Mulde eines Muffinsbackblechs.
8. Heize deinen Backofen auf 190°C Ober - und Unterhitze vor und backe die Apfelrosen darin für ca. 20 Minuten.
9. Bestreue sie vor dem Verzehr mit Puderzucker.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.