

Apfelrosen



Zutaten Für 7 Apfelrosen

- 2-3 Pink Lady Äpfel
- 1 Blätterteig, rechteckig
- Konfitüre nach Wahl
- gemahlene Haselnüsse, alternativ Kokosraspeln
- Zucker & Zimt zum Bestreuen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung, ca. 50 Minuten inklusive Backen

1. Äpfel halbieren und in feine Spalten hobeln.
2. Den Blätterteig auslegen und auf der breiten (also kürzeren) Seite in 7 gleichmässige Streifen schneiden.
3. Die Streifen mit Konfitüre bestreichen und mit gemahlene Haselnüssen oder Kokosraspeln bestreuen. Die Apfelspalten darauflegen und mit Zucker & Zimt bestreuen.
4. Die Streifen vorsichtig aufrollen, danach in ein gebuttertes und gemehltes Muffinblech setzen und bei 170 Grad Umluft in der unteren Ofenhälfte 30-35 Min. backen.
5. Apfelrosen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.