

Apfelrosen



Zutaten für 12 Rosen:
80 g Aprikosenkonfitüre
2 EL brauner Zucker
1 Prise Zimt
3 mittelgroße rote Äpfel (ca. 450 g)
2 Pck. Gekühlter Blätterteig
Evtl. etwas Butter für die Form
Etwas Puderzucker zum Bestäuben

1. Aprikosenkonfitüre mit braunem Zucker, 3 EL Wasser und Zimt verrühren. Äpfel halbieren, entkernen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
2. Apfelscheiben auf zwei Tellern verteilen. Teller bei 300 Watt etwa 3 Minuten in die Mikrowelle stellen. Danach sollten die Apfelscheiben recht weich sein. Teller mit Frischhaltefolie abdecken und ein Küchentuch darüberlegen. Die Mulden eines Muffinblechs entweder mit Muffinförmchen auslegen oder gut einfetten. Eine Silikonform muss nicht eingefettet werden. Diese lediglich mit kaltem Wasser ausschwenken und nicht abtrocknen.
3. Blätterteig ausrollen und mit einem Pizzaschneider über die kurze Seite 6 kurze Streifen schneiden. Jeden Streifen vollständig mit Aprikosen-Zimt-Mus bestreichen. Ca. 5-6 Apfelscheiben auf den oberen Rand der Streifen legen, so dass sie noch etwas überstehen.
4. Die untere Hälfte des Streifens nach oben klappen und etwas andrücken. Jetzt den Streifen von der kurzen Seite her aufrollen. Achtung: Nicht zu eng aufrollen, da die Apfelscheiben sonst brechen könnten. Am besten eine Hand an den Apfelhälften behalten, damit diese beim Rollen nicht nach oben herausrutschen.
5. Ofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die aufgerollte Apfelrose in die Mulde eines Muffinblechs stecken. So mit allen weiteren Streifen fortfahren, bis alle 12 Mulden des Muffinblechs befüllt sind.
6. Apfelrosen im vorgeheizten Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Falls die Ränder der Apfelscheiben drohen dunkel zu werden, einfach die letzten paar Minuten das Blech mit einem Stück Alufolie abdecken. Anschließend auskühlen lassen und vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestäuben.