



Apfelrosen

Die Apfelrosen sind wunderschön, sehr lecker und auch ganz einfach herzustellen. Für die Apfelrosen wird fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal verwendet. Für die Apfelrosen nehmen sie am besten rote Äpfel, damit die Apfelrosen eine schöne Farbe bekommen, denn die Äpfel werden mit der Schale geschnitten. Die dünnen Apfelscheiben werden kurz in Apfelsaft aufgekocht damit die Apfelscheiben biegsam werden.

Bilder der Herstellung finden Sie unter: www.rezeptschachtel.de/apfelrosen_rezept.html

Zutaten für 12 Apfelrosen:

- 500 ml Apfelsaft
- 1 Essl. Zitronensaft
- 6 rote Äpfel
- 2 Rollen Blätterteig aus dem Kühlregal
- 3 Essl. Aprikosenmarmelade
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1/2 Teel. Zimt
- 1 Essl. Aprikosenmarmelade
- 1 Essl. Puderzucker



Zubereitung:

Apfelsaft und Zitronensaft in einen Kochtopf geben und auf dem Herd erhitzen. Durch Verwendung von Apfelsaft werden die Apfelrosen aromatischer.

Derweil die Äpfel halbieren, die Kerngehäuse entfernen, und die Äpfel mit der Schale in dünne, 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die geschnitten Äpfel alle zusammen in den kochenden Saft geben, und nur solange kochen, bis die Apfelscheiben weich und biegsam sind. Je nach Apfelsorte dauert das nur eine Minute.

Die weichen Apfelscheiben in ein Sieb abgießen und dabei den Apfelsaft auffangen. Den Apfelsaft nicht wegschütten, er kann getrunken werden. Die Apfelscheiben zum Abkühlen auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

Die beiden Blätterteigrollen ausrollen und mit 3 Esslöffel Aprikosenmarmelade bestreichen. Vanillezucker und Zimt mischen und auf die Blätterteig-Platten streuen. Dann jede Blätterteig-Platte der Länge nach in 6 gleich breite Streifen schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Eine Muffinform mit 12 Töpfchen mit Butter fetten. Die Apfelscheiben auf die Blätterteig-Streifen legen, so dass sie sich immer zur Hälfte überlappen und die Apfelscheiben etwa einen Zentimeter über die Blätterteig-Streifen hinausragen. Dann die Blätterteig-Streifen zusammenrollen und in die Muffinform-Töpfchen setzen.

Einen Esslöffel Aprikosenmarmelade in der Mikrowelle erhitzen und auf die Apfelrosen streichen. Durch die Marmelade bräunen die Apfelrosen nicht zu schnell, und die Apfelrosen werden schön saftig.

Die Apfelrosen im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten backen. Dabei die Apfelrosen nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken damit die Apfelscheiben der Apfelrosen nicht zu dunkel werden.

Nach dem Backen die Apfelrosen abkühlen lassen und aus der Muffinform nehmen. Den Puderzucker in ein Haarsieb geben und die Apfelrosen mit dem Puderzucker bestreuen.