

Apple Roses ?? Apfelrosen in Blätterteig

Ja, ich glaube die wunderschönen Apfelrosen in Blätterteig gehören mit zu den einfachsten kleinen Köstlichkeiten, die man in der Küche im Handumdrehen zaubern kann ? wie sagt man so schön “ kleiner Aufwand mit großer Wirkung “ ? die Apfelrosen sind einfach wunderbar zu jeder Gelegenheit ? als Dankeschön, kleine Aufmerksamkeit oder als Abschluss eines schönen Menüs. Oder einfach mal um sich den Tag zu versüßen ?

Sie sind auf jeden Fall so wunderschön anzusehen, dass man sie am liebsten garnicht essen möchte ? wenn sie dann doch nicht so lecker wären.

Ich habe in diesem Rezept mal eine Variante gewählt, die ein wenig Alkohol enthält, denn ich füge zur Marillenkönfitüre, die in den Blätterteig verstrichen wird, noch ein bisschen Marillenbrand hinzu ? wer lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, der nimmt stattdessen einfach etwas Wasser ?

Diese kleinen hübschen Apfelrosen passen hervorragend zu frischer Sahne, Vanilleeis oder Vanillesauce. Am besten natürlich wenn sie noch warm sind, denn vom Geschmack erinnern sie sehr an einen Strudel ?

Auf jeden Fall kann man damit echt beeindrucken, denn jedes kleine Teilchen ist einzigartig und so wunderschön ?

Nun schaut euch einfach mal das Rezept dazu an ?

Zutaten – 4 Stück

1 roter Apfel

1 Packung Blätterteig

Saft einer halben Zitrone

3 El Marillenkönfitüre

11/2 El Marillenbrand

Zucker, Zimt

Butter und Mehl für die Muffinform

Puderzucker



Zubereitung

- Ofen auf 180 ° C Umluft vorheizen
- Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und dann in sehr dünne Scheiben schneiden. Am besten gelingt das mit einem guten Hobel, den man verstellen kann. Aber ein scharfes Messer reicht natürlich auch. Die Scheiben sollten auf jeden Fall biegsam sein
- in einer Schüssel mit Wasser gebt ihr den Saft einer halben Zitrone
- die Apfelscheiben gebt ihr dann in das Zitronenwasser, damit sie nicht braun werden
- die Marillenkönfitüre wird mit dem Brand vermischt, wenn ihr die alkoholfreie Variante bevorzugt dann nehmt einfach Wasser
- nun den Blätterteig ausrollen und längs in 4 Streifen

schneiden

- auf jeden Streifen streicht nun die Konfitüre. Gebt über das Ganze noch ein wenig Zucker und Zimt
- nun werden die dünnen Apfelscheiben fächerartig halb in den Teig hineingelegt. Keine Sorge, auch kaputte Scheiben dürfen genommen werden, denn die schöne Form entsteht durch das rollen
- nun wird die nicht belegte Hälfte des Blätterteiges über die Apfelscheiben geklappt.
- jetzt wird alles vorsichtig längs aufgerollt und in die vorbereitete Muffinform gesetzt. Ja, jetzt sehen sie schon wunderschön aus ?
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Sollten die Röschen zu dunkel werden, bitte mit Backpapier abdecken
- nach dem Backen ein wenig abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen
- mit Puderzucker bestäuben und servieren

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥



