

# Rezept für Apfelrosen????

VON Sasi

## ZUTATEN

2 Zitronen Zitronensaft

4 Rote Äpfel

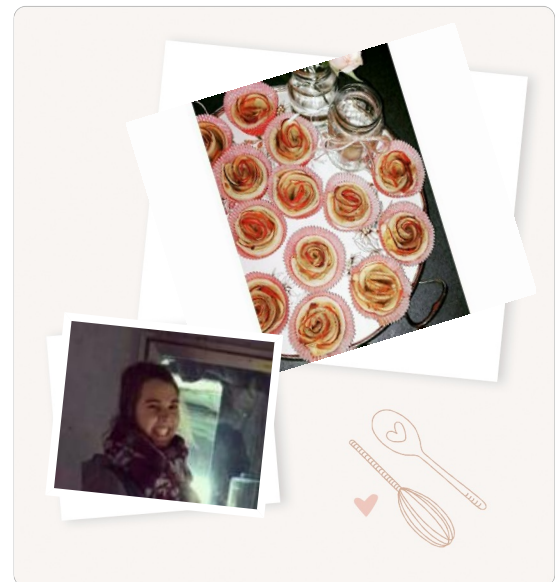
z.B. Gala oder Red  
Delicious

1 Rolle Frischen Blätterteig

200 g Marzipanrohmasse

gemahlener Zimt

Muffinform



PORTIONEN

1 Portionen

ZEIT

45 Min

## ZUBEREITUNG

Zu erst werden die Zitronen gepresst. Anschließend die Äpfel entkernen und mit der Schale in ca 2-3mm feine Apfelringe schneiden oder mit einem Gemüsehobel hobeln. Die Scheiben in der Mitte halbieren, in eine Schüssel legen und mit Zitronensaft (und Rum ????) beträufeln.

Den Blätterteig ausrollen, die Marzipanrohmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit Zimt bestäuben. Den Blätterteig in schmale Streifen von ca. 2cm längs schneiden.

Die Papierförmchen in die Muffinform legen. Nun werden die Apfelhälften mit der Schale nach oben gleichmäßig auf den Blätterteigstreifen gelegt und locker eingerollt. Die Rose in die Muffinform stellen. Dies mit allen anderen Streifen wiederholen.

Bei 175° Ober-und Unterhitze die Apfelrosen ca. 20-25 Minuten lang backen. Apfelrosen heraus nehmen und abkühlen lassen.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

## ZUBEREITUNG

Zum Servieren die Apfelrosen mit Puderzucker bestäuben und wenn gewollt mit Apfelblüten dekorieren. Lasst es euch schmecken!????



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.