

Rezept für Apfelrosen Muffins

von Mirjam



10 Portionen



90 Min

Deckt die Muffins
im Ofen am besten
mit Alufolie ab,
damit die Äpfel nicht
anbrennen :-)



Zutaten

2 Packungen Blätterteig

2 große Äpfel

Saft einer Zitrone

5-10 TL Aprikosenmarmelade

Zimt-Zucker-Mischung

etwas

Puderzucker zum Bestreuen



So wird's gemacht



Die Äpfel aushöhlen, halbieren
und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden.

Apfelscheiben nach und nach in etwas Wasser gemischt mit dem Saft
einer Zitrone ca. 2 Minuten lang kochen lassen, damit diese weicher
werden.

Den Backofen auf 190°C Umluft vorheizen und die
Apfelscheiben gut abtropfen lassen. Den Blätterteig in der Zwischenzeit
ausrollen und in jeweils 5 gleich große Streifen schneiden.

Die Marmelade in einem Topf mit ganz
wenig Wasser erhitzen und auf die 10 Streifen
verteilen. Nach Belieben
die Zimt-Zucker-Mischung zusätzlich darauf streuen.

Jetzt die abgekühlten Apfelscheiben (mit der
runden Seite nach außen) entlang des Streifens auf
den Blätterteig legen, sodass die einzelnen Scheiben
übereinander liegen und beim Einrollen nicht herausfallen. Die
untere Hälfte nun nach oben über die
Äpfel falten und vorsichtig zu einer Schnecke zusammenrollen.

Die so entstandenen Röschen setzt ihr am besten in
Muffinformen und gebt sie für ca. 40-45 Minuten in den Backofen.

