

APFELROSEN AUS BLÄTTERTEIG

- 2 Rollen Blätterteig backfertig aufgerollt aus der Kühl-/Frischtheke
- 4 säuerliche Äpfel (Boskop)
 - 150 gr. Aprikosenkonfitüre
 - Saft einer Zitrone
 - 2 EL Zimt-Zucker (Mischung al gusto)
 - Puderzucker
- Fett für die Muffinform



Backofen vorheizen:
180° Ober-/Unterhitze

Backzeit:
ca. 30 Minuten

Den Zitronensaft in einen Topf geben und mit soviel Wasser auffüllen, dass später die Apfelscheiben alle darin Platz finden.

Die Äpfel gründlich waschen (Schale bleibt dran). Halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden (evtl. mit einem Gurkenhobel).

Die Apfelscheiben sofort ins Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden. 5 Min. ziehen lassen. Kurz auf dem Herd aufkochen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. So werden die Apfelscheiben biegsam und brechen später beim Aufrollen nicht durch.

Währenddessen beide Blätterteigrollen ausbreiten. Der Länge nach in 8 gleichgroße Streifen schneiden (ich nutze einen Pizzaroller). Die Marmelade mit etwas heißem Wasser glatt rühren und die Teigstreifen damit einstreichen. Die Apfelscheiben dachziegelartig darauf verteilen (die runde Kante sollte ein wenig über die Teigkante ragen). Mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.

Das untere Ende der Teigbahnen nach oben klappen, so dass die Apfelspalten leicht zugeeckt sind (Foto). Fest drücken und dann fest aufrollen. In eine gefettete Muffinform stellen und goldbraun backen. Etwas auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.