



Apfel-Rosen

Zutaten für 5 Stück

Zutaten

Blätterteig	250 g
Aprikosenmarmelade wenig	
Apfel	1 Stück
Vollei (Ei verquirlt)	150 g
<hr/>	
Menge:	5 Stück
Backzeit:	ca. 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	3 Tage



Zubereitung:

1. Schneide über die kurze Seite den Blätterteig (Grösse ca. 25 x 38 cm) mithilfe eines Teigschneiders in fünf gleich grosse Streifen. Streiche die einzelnen Streifen mit wenig Aprikosenmarmelade ein. Nach belieben kann auch noch etwas Zimt darüber gestreut werden.

Wasche einen Apfel, viertle diesen, entkerne ihn und schneide die Viertel jeweils in sehr dünne Scheiben. Je dünner die Apfelscheiben, desto einfacher lassen sich die Streifen zu Röschen einrollen. Wer lieber dickere Apfelscheiben mag, kann sie erst kurz blanchieren, damit sie weicher werden und sich so leichter einrollen lassen.

2. Reihe die dünn geschnittenen Apfelscheiben an der oberen Randhälfte auf. Jetzt kannst Du die untere Teighälfte nach oben klappen und mit wenig Eistreiche bestreichen.

3. Rolle das Ganze nun zu einer Rose auf. (Am besten eine Hand an den Apfelhälften behalten, damit diese beim Rollen nicht nach oben heraus rutschen.) Als Nächstes benötigst Du ein Cupcakes-Backblech, welches mit wenig Backtrennspray oder Butter eingefettet wird. Setze die fertig aufgerollten Rosen direkt in das Cupcakes-Backblech ein oder mit Cupcakes-Förmchen und backe sie bei 180 °C Umluft für ca. 30 Minuten.

Falls die Ränder der Apfelscheiben drohen zu dunkel zu werden, einfach die Apfelröschen nach ca. 15 Minuten mit Alufolie abdecken.

Lagerung & Haltbarkeit:

Packe die fertigen Rosen am besten in eine Tortenschachtel und lagere sie bei Raumtemperatur. Sie halten bis zu 3 Tage. Danach werden sie einfach immer trockener.