



APFELROSEN

Verwöhnen Sie Ihren Liebsten oder Ihre Liebste mit diesem einfachen aber sehr leckeren Rezept. Im Handumdrehen zaubern Sie mit Pink Ladys diese köstlichen Apfelrosen.

Zutaten für 7 Apfelrosen

- 2 – 3 Pink Lady Äpfel
- 1 Blätterteig, rechteckig
- Konfitüre nach Wahl
- gemahlene Haselnüsse, alternativ Kokosraspeln
- Zucker und Zimt zum Bestreuen
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung, ca. 50 Minuten inklusive Backen

1. Äpfel halbieren und in feine Spalten hobeln.
2. Den Blätterteig auslegen und auf der breiten (also kürzeren) Seite in 7 gleichmässige Streifen schneiden.
3. Die Streifen mit Konfitüre bestreichen und mit gemahlenden Haselnüssen oder Kokosraspeln bestreuen. Die Apfelspalten darauflegen und mit Zucker und Zimt bestreuen.
4. Die Streifen vorsichtig aufrollen, danach in ein gebuttertes und gemehltes Muffinblech setzten und bei 170 Grad Umluft in der unteren Ofenhälfte 30 – 35 Min. backen.
5. Apfelrosen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.