



Blätterteig- Rosen

Zutaten:

2 rotschalige Äpfel
Ca. ½ Glas Aronia Fruchtaufstrich
Frischer Blätterteig
Muffin Förmchen und Muffin Blech
Nach Wunsch Zucker und Zimt

Die Äpfel waschen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden.
Den Apfel in feine Streifen schneiden, besser hobeln. Die Scheiben müssen dünn und flexibel sein.
Die Blätterteigplatten ausbreiten (nicht ausrollen!) und in einer geraden Anzahl Streifen schneiden, ca. 3 cm. Die Streifen mit Aronia Fruchtaufstrich bestreichen.
Die eine Hälfte ziegelförmig mit Apfelscheiben belegen, so dass die rote Schale wie ein Bogen über den Rand heraus ragt.
Nach Bedarf die Apfelscheiben mit Zucker und Zimt bestreuen.
Danach einen unbelegten Streifen Blätterteig darüber legen und zusammen rollen damit sich eine Rose bildet.
Die Blätterteigrosen in die Förmchen setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca 20 min backen. Vorsicht! Die dünnen Apfelscheiben verbrennen leicht, deshalb immer mal nachschauen und evtl. abdecken.
Evtl. mit Puderzucker bepudern.