

FRUCHTIG

# Apfelrosen

*von Sabrina* SCHWIERIG

| ZUBEREITUNG | KOCHEN | KALORIEN PRO PORTION | PORTIONEN |
|---|---|---|---|
| 20 min | 45 min | 121 kcal | 2 |

## Zutaten

FÜR 2 PORTIONEN

| | |
|---|---|
| ½ St. | Blätterteig |
| ½ St. | Apfel |
| 1 EL | Erdbeermarmelade |
| 2 EL | Zucker |
| ½ TL | Zitronensaft |
| 2 TL | Puderzucker |

## Anleitung

1. Vermische das Wasser mit der Erdbeermarmelade in einer Schüssel und schneide den Apfel in sehr feine Streifen. Lege die Apfelstreifen in eine Schale mit Wasser und etwas Zitronensaft.
2. Rolle den Blätterteig aus und schneide ihn in vier gleichgrosse Streifen.
3. Bestreiche nun alle vier Streifen auf der oberen Hälfte mit dem Erdbeermarmelade-Wasser-Gemisch und streue etwas Zucker darüber.
4. Nun werden die Apfelstreifen Stück für Stück überlappend auf die Marmelade gelegt. Die Apfelspitzen sollten oben über den Blätterteig hinausragen.
5. Streue noch einmal etwas Zucker über die Äpfel und klappe den unteren Teil über die Äpfel, sodass diese in dem Blätterteig stecken.
6. Rolle den Blätterteig nun auf und stell ihn in eine Muffinform. Bei Bedarf kann man nun noch etwas Zimt darüber streuen. Anschliessend kommt alles für 45 Minuten in den Backofen bei 180°C.
7. Nach dem Backen noch mit Puderzucker bestreuen und servieren, warm oder kalt.