

APFEL-ROSEN

Für 6 Rosen benötigst du:

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Äpfel (rot, süß)
- Zitronensaft
- 3 EL Aprikosenmarmelade (oder eine andere kernlose Marmelade die dir schmeckt)
- Zimt
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Äpfel halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben in die JOYN Schüssel 19 cm geben, mit Wasser bedecken und Zitronensaft dazugeben, damit sie nicht braun werden. In der Mikrowelle für 2-3 Minuten erwärmen, damit die Apfelspalten weicher werden und später beim Zusammenrollen der Apfelrosen nicht brechen. Die Marmelade mit 1-2 Esslöffeln heißem Wasser in der JOYN Schale 8 cm verrühren, so lässt sie sich leichter auf dem Blätterteig verstreichen. Jetzt den Blätterteig ausrollen (auf dem Backpapier belassen) und in 6 gleichgroße Streifen schneiden. Jeden Streifen mit der Marmelade bestreichen. Backofen auf 175°C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Die Apfelscheiben nun abgießen und auf der oberen Hälfte der Blätterteigstreifen so auflegen, dass sich die Scheiben immer ca. 2/3 überlappen. Wichtig ist, die Scheiben sollten oben über den Streifen hinausragen, um später den "Rosen-Look" zu erhalten. Anschließend das Ganze mit etwas Zimt bestreuen, die untere Hälfte des Blätterteigstreifens nach oben klappen und der Länge nach zu einer Blüte aufrollen. Diese in eine gebutterte Muffin-Form setzen und mit den restlichen 5 Streifen wiederholen. Im Ofen ca. 40-45 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Apfelscheiben oben nicht verbrennen.

Am besten schmecken die Apfelrosen wenn sie noch warm sind und man sie mit Puderzucker bestreut. Für maximalen Eyecatcher-Effekt auf der ovalen Platte aus der JOYN Kollektion servieren.

