

Apfelrosen



Du brauchst für 12 Rosen:

- 3-4 EL Aprikosenmarmelade
- 2 EL braunen Zucker
- etwas Zimt
- 3 Äpfel (rote)
- etwas Zitronensaft
- 2 Päckchen Blätterteig aus dem Kühlregal
- etwas Puderzucker
- ggf. etwas Butter für die Form

Aprikosenmarmelade mit braunem Zucker, 3EL Wasser und einer Prise Zimt verrühren. Die Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen (die Schale unbedingt dran lassen!), in sehr dünne Scheiben schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Apfelscheibchen auf einem bzw. mehreren Tellern verteilt bei 300 Watt etwa 3 Minuten in die Mikrowelle stellen. Die Apfelscheiben werden so weicher und biegsamer. Teller mit Frischhaltefolie abdecken und ein Küchentuch darüber legen.

Die Mulden eines Muffinblechs entweder mit Muffinförmchen auslegen oder gut einfetten.

Blätterteig ausrollen und über die kurze Seite 6 kurze Streifen schneiden. Jeden Streifen vollständig mit der Aprikosen-Zimt-Zucker-Mischung einstreichen. Ca. 6-8 Apfelscheiben auf den oberen Rand der Streifen legen, damit sie noch etwas überstehen. Dann den unteren Rand nach oben klappen, so dass die Apfelscheiben nur oben noch etwas herausspitzen.

Apfelrosen aufrollen, aber nicht zu eng, da die Apfelscheiben brechen könnten. Am besten eine Hand an den Apfelhälften behalten, damit diese beim Rollen nicht nach oben heraus rutschen. Die gerollten Rosen jeweils in eine Mulde im Muffinblech setzen.

Apfelrosen im vorgeheizten Ofen (180°C Umluft) ca. 30-35 Minuten backen. Falls die Ränder der Apfelscheiben zu dunkel zu werden, das Blech die letzten paar Minuten mit einem Stück Alufolie abdecken. Anschließend auskühlen lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.



MAI

...der „Marienmonat“, der klassische Hochzeitsmonat, der Monat, in dem wir besonders an unsere Mütter denken – was liegt da näher als ein Gebäck in Form einer Rose, dem Symbol der Heiligen Maria, dem Symbol der Liebe?