



APFEL-ZIMT-ROSEN

Zutaten:

- 3 Bio-Äpfel
- Blätterteig
- 50 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 EL Zimt
- Puderzucker und Zimt zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel halbieren und entkernen. Dann die Hälften in dünne Scheiben schneiden. Den Blätterteig ausrollen und in 6 gleich breite Streifen schneiden.

Anschließend die Apfelscheiben an der langen Seite am Rand aufreihen, sodass die runde Seite leicht überlappt.

Den Zucker mit dem Zimt mischen und dann die Butter schmelzen. Die flüssige Butter auf die Teigstreifen neben die Apfelscheiben streichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.

Dann den Teig einmal in der Mitte klappen, sodass die Apfel-Enden weiter überstehen. Dann von der kurzen Seite aus jeden Apfel-Teig-Streifen zu einer Rose rollen.

Die Rosen in eine Muffin-Backform geben und für ca. 20 Minuten backen.

Die fertigen Apfel-Zimt-Rosen vor dem Servieren mit etwas Zimt und Puderzucker bestäuben.