



# Apfelrosen in Blätterteig

## ZUTATEN:

1 Blätterteig  
1 Apfel (Jonagold)  
1/2 Zitrone (Saft)  
Zimtucker  
etwas Crème fraîche

## ZUBEREITUNG:

Den ungeschälten Apfel halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben mit Wasser und Zitronensaft in eine Schüssel geben und für 3 - 5 Min. in die Mikrowelle stellen, damit die Apfelscheiben weich werden. Blätterteig ausrollen und über die kurze Seite ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit Crème fraîche bestreichen und Zucker und Zimt drüber streuen. Dann die Apfelscheiben mit der runden Seite nach oben, überlappend auf den Streifen legen. Die Streifen vorsichtig zur Rose rollen. Rosen in ein Muffinblech setzen und bei 180 grad 40 - 45 Min. backen.

**Tipp: Jonagold**  
FEIN SÄUERLICH-SÜSS

*Gutes Gelingen und Guten Appetit.*