

# Apfel-Rosen-Küchlein

Feine Blätterteig-Küchlein mit Apfelfüllung

etwa 10 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Muffinform (12er):

10 Papierbackförmchen

### Blätterteig:

550 g frischer Blätterteig

### Füllung:

etwa 2 EL Zimt-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon

Vanille-Zucker

3 mittlere rote Äpfel (etwa 650 g)

### Außerdem:

Puderzucker

1 Be. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-

Soße (250 ml)

## 1 Vorbereiten:

10 Muffinmulden mit Papierbackförmchen auslegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Blätterteig:

Beide Blätterteigscheiben der Länge nach in 5 gleich breite Streifen schneiden. Zimt-Zucker mit Bourbon Vanille-Zucker mischen und die Streifen damit bestreuen (Abb. 1).





**3** Füllung:

Äpfel waschen, mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Jeden Teigstreifen so mit den Apfelscheiben belegen, dass die Schale am oberen Rand etwas übersteht und unten bündig am Rand mit den Äpfeln abschließen. Jeden Streifen von der kurzen Seite aufrollen (Abb. 1) und senkrecht in ein Papierbackförmchen stellen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Minuten**

**4** Die Küchlein aus der Muffinform lösen und mit etwas Puderzucker bestreuen. Die Küchlein am besten warm mit der Vanille-Soße servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bestreuen Sie die Teigstreifen statt mit Zimt-Zucker mit **Rosenzucker**.
- Sehr lecker schmeckt auch Vanilleeis zu den Küchlein.

