

Apfelrosen

Feine Apfelrosen aus Blätterteig mit leckerer Apfelfüllung und Zimt und Zucker - Einfaches & schnelles Apfelrosen Rezept.

etwa 10 Stück



gelingt leicht

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Muffinform (12er):

10 Papierbackförmchen (Ø 5 cm)

Blätterteig:

550 g frischer Blätterteig

Apfelfüllung:

etwa 2 EL Zimt-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker

3 mittlere rote Äpfel (etwa 650 g)

Außerdem:

Puderzucker

250 ml Dr. Oetker Löffelglück

Bourbon-Vanille-Soße

Wie backe ich einfache und leckere Apfelrosen?:

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.



3 Apfelfüllung zubereiten:

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 Min.

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Teigstreifen statt mit Zimt-Zucker mit **Rosenzucker** bestreuen.
- Sehr lecker schmeckt auch Vanilleeis zu den Küchlein.

