

Apfel-Zimt-Rosen

Zutaten für 4 Personen

4	Äpfel
1	Blätterteig
1	Zitrone
5 EL	Amaretto
8 EL	Zucker
1 EL	Zimt
2 EL	Mandeln gemahlen
1 EL	Vanillezucker
1	Ei
n. B.	Aprikosenkonfitüre
Puderzucker, zum bestäuben	



Nährwert (100g): Energie 1205 kJ / 288 kcal, 44g Kohlenhydrate, 6g Fett, 2.5g Eiweiss

Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und in eine Pfanne mit Wasser und Zitronensaft geben, ca. 5 Minuten leicht andünsten. Wasser abgiessen, Amaretto zugeben und ziehen lassen.

Blätterteig ausbreiten und in lange, ca. 5 cm breite Streifen schneiden.

Zucker, Zimt, Vanillezucker, gemahlene Mandeln und Abrieb von Zitronenschale mischen und auf den Blätterteigstreifen verstreichen.

Die Apfelscheiben auf den Rand eines Blätterteigstreifens schichten. Nach Belieben die Äpfel mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Den Streifen einrollen und in eine Muffinform geben.

Die Apfel-Rosen aussen mit Eigelb bestreichen und im Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) während ca. 45 Minuten backen. Die Apfel-Rosen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Dazu passt: Kaffee, Vanillecrème, Vanilleglace, Schlagrahm

Erhältlich bei Knack Frisch AG:

Äpfel, Zitrone, ganze Mandeln, Ei, Aprikosenkonfitüre

Knack Frisch AG wünscht än Guätä!