

Apfel-Rosen



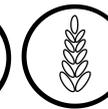
12 Rosen



Vorbereitung
20 Min



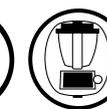
20 Min
180°



mit
Gluten



Kinder
lieben es



Thermomix®
geeignetes Rezept

300g Blätterteig*

Den Blätterteig ausrollen und in Streifen schneiden 12x (20-30 cm x 3.5 cm).

2 Apfel

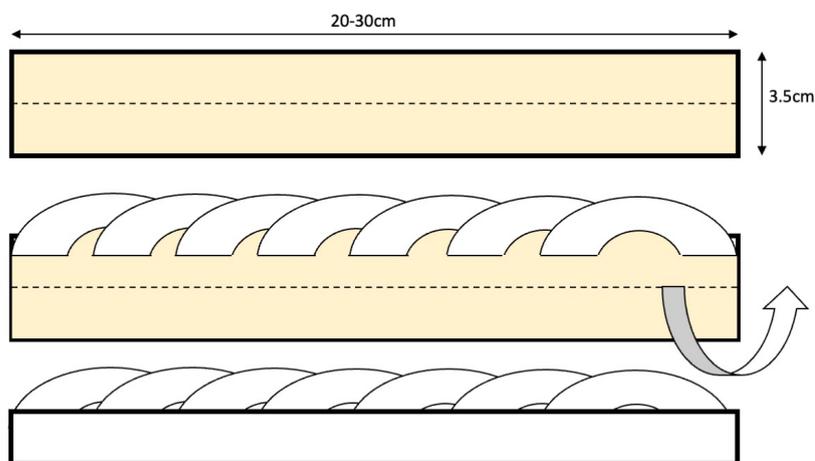
Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. Die

3EL Aprikosenkonfi

Apfelstücke fein hobeln. Aprikosenkonfitüre erhitzen und mit einem Pinsel fein gleichmässig auftragen.

Die feinen Apfelschnitze auf den oberen Drittel der Blätterteigstücke legen. Den Blätterteig längs zusammenfalten und anschließend zu Rosen zusammenrollen.

Die Rosen in eine Muffinform legen und bei 180° etwa 20 Minuten in der Mitte des Ofens goldbraun backen.



Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Sie schmecken auch köstlich, wenn sie lauwarm serviert werden, am besten mit Vanillesauce.

*Blätterteig mit dem Thermomix® selber gemacht findest du unter der Rubrik Teig.

