

Apfelrosetten aus Blätterteig

Zutaten:

1 Rolle Blätterteig
ca. 3 Äpfel
3 EL Zimt-Zuckermischung

Muffinblech

So gehts:

Den Ofen auf 200 C vorheizen. Die Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Den Blätterteig in ca. 4 cm große Streifen schneiden und die Apfelscheiben auf dem Streifen (überlappend) belegen. Nach Wunsch können die Äpfel mit Zimt und Zucker bestreut werden. Nun den Streifen wie eine Schneckennudel einrollen und in ein Muffinblech stellen.

Ca 20 min backen, bis die Rosetten goldbraun sind. Dazu passt super eine Kugel Vanilleeis.

