

Hier und heute



Apfelröschen

Warum der Apfel so beliebt ist, was er Gutes für uns tut und wie wir ihn mal etwas anders zubereiten können, das erklärt und zeigt Ernährungsberaterin Brigitte Bäuerlein und macht aus dem gesunden Obst leckere Apfelröschen.

Rezept

Apfelröschen

von Brigitte Bäuerlein, für vier Personen

Zutaten

- 80 g Aprikosenkonfitüre
- 1 Packung Fertigblätterteig
- Saft einer Zitrone
- 3 EL brauner Zucker
- 3 EL Wasser
- 1 Prise Zimt
- etwas Butter zum Einfetten der Form für Muffins
- 3 Äpfel mittlerer Größe (Sorte nach Geschmack)

Zubereitung

Die Äpfel halbieren, entkernen, in dünne Scheiben schneiden und auf einen Teller verteilen. Die Apfelscheiben mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Frischhaltefolie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Die Mulden des Muffinblechs gut buttern. Alternativ kann man die Mulden mit Muffinformen aus Papier auslegen oder eine Silikonform verwenden.

Nun den fertigen Blätterteig ausrollen und mit einem scharfen Messer oder Pizzaroller entlang der kurzen Seite in etwa sechs Streifen schneiden.

Dann Aprikosenkonfitüre mit braunem Zucker, 3 EL Wasser und einer Prise Zimt vermischen. Diese Masse mit einem Pinsel jeweils auf den Streifen verteilen.

Je nach Größe circa 6 Apfelscheiben aus dem Kühlschrank auf den oberen Rand der Teigstreifen verteilen. Sie dürfen sich überlappen und sollten ein Stück über den Teigstreifen hinaus ragen. Nun die untere Hälfte des Teigstreifens nach oben klappen und leicht andrücken. Als Nächstes den mit Apfelscheiben gefüllten Teigstreifen von der kurzen Seite her aufrollen (Nicht zu fest und eng rollen, weil die Apfelscheiben sonst brechen).

Die so aufgerollten Apfelröschen nacheinander in die Mulden des Muffinblechs stecken. Bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) circa 30 Minuten ausbacken. Anschließend alles abkühlen lassen und zum Schluss mit etwas Puderzucker bestäuben. Guten Appetit!