

# Apfelrosen

10 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Blätterteig:

2 Pkg. Frischer Blätterteig (à 275 g)

### Füllung:

ca. 2 EL Zimt-Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille

Zucker

3 entkernte, gehobelte, rote Äpfel (ca. 650 g)

### Zum Bestreuen und Servieren:

gesiebter Staubzucker

1 Becher Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße (aus dem Kühlregal) (aus dem Kühlregal)

## 1 Blätterteig:

Die Blätterteige entrollen. Der Länge nach in je 5 gleich breite Streifen schneiden. Zimt-Zucker mit Bourbon-Vanille-Zucker vermischen und auf die Blätterteigstreifen streuen.

## 2 Füllung:

Die Apfelscheiben so auf die Teigstreifen legen, dass sie bündig mit dem unteren Rand abschließen und am oberen Rand etwas überlappen. Die Streifen einrollen. Die Apfelrosen in eine mit Papierförmchen ausgelegte Muffinform setzen.



## 3 Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**



④ Zum Bestreuen und Servieren:

Die noch warmen Apfelrosen mit Staubzucker bestreuen und mit Vanillie-Soße servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für ein besonderes Rosenaroma bestreuen Sie die Teigstreifen mit Rosenzucker statt Zimt-Zucker.
- Die Apfelrosen lassen sich auch sehr gut mit Vanilleeis kombinieren.

