



Blätterteigrosen mit kinder Riegel

Zubereitungszeit:
ca. 35 Minuten



Wartezeit:
ca. 30 Minuten



Zutaten für 6 Stück

2 kinder Riegel
1 Apfel, z.B. Elstar
1 Pck. Blätterteig
(ca. 275 g, aus dem Kühlregal)
1 Prise Zimt
2 EL Lemon Curd

Utensilien:

Backofen, Messer,
Schneidebrett, ggf.
Gemüsehobel,
Backpapier, Backblech,
Lebensmittelpinsel,
12er Muffinblech

Portionen: 6
Pro Portion: 100g
Pro Portion: 238 kcal

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/ Unterhitze: 200 °C). kinder Riegel fein hacken. Apfel waschen, abtrocknen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

2. Schritt:

Blätterteig ausrollen und mit einem Messer von der kurzen Breitseite her in 6 lange Streifen schneiden. Jeden Streifen dünn mit Lemon Curd bestreichen und mit Zimt bestreuen. Ca. 12 Apfelscheiben auf den oberen Rand der Streifen legen, so dass sie sich etwas überlappen und anschließend gehackte kinder Riegel darauf verteilen.

3. Schritt:

Die unteren Hälften der Blätterteigstreifen nach oben klappen, sodass die Apfelscheiben etwas bedeckt sind und leicht andrücken. Streifen nicht zu eng zu einer Schnecke aufrollen und jede Schnecke in eine Mulde des gefetteten Muffinblechs geben.

4. Schritt:

Rosen im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Tipp: Je röter der Apfel, desto schöner kommt die Apfelrose zum Vorschein. Bei Bedarf könnt ihr die Blätterteigrosen vor dem Servieren noch mit etwas Puderzucker bestäuben.