

Apfelrose im Blätterteig

[Kuchen](#)



- 1 Blätterteig
- 2 -3 Äpfel
- 1/2 Zitrone
- Zimtzucker
- Crème fraîche (oder Aprikosenmarmelade)

Den Apfel halbieren, nicht schälen und das Kerngehäuse herausnehmen.

Den Apfel mit dem [Küchenhobel](#) in dünne Scheiben schneiden.

In die [große Nixe](#) heißes Wasser, den Saft aus der Zitrone und die Apfelscheiben geben. Die Apfelscheiben müssen etwas weich werden, damit sie sich gut aufrollen lassen.

Den Teig auf der [Teigunterlage](#) ausrollen und mit dem [Nylonmesser](#) über die kurze Seite ca. 5 cm breite Streifen schneiden.

Die Streifen mit etwas Crème fraîche (oder Marmelade) bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen.

Die Apfelscheiben mit der runden Seite nach oben, überlappend auf den Streifen legen. Dabei die untere Hälfte des Streifens freilassen.

Die freie Hälfte nach oben falten und vorsichtig aufrollen, so dass sich eine Rose bildet.

Die Rose in die [Muffinform Deluxe](#) setzen. Die freigebliebenen Muffin-Mulden mit Wasser füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C, ca. 40 – 45 Min. backen.

Die Form mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf dem [Kuchengitter](#) abkühlen lassen.

