

Apfel-Blätterteig-Rosen

Zubereitungszeit:

ca. 20 Min. plus 20 Min. Backzeit

Zutaten für 6 Personen

1 Blätterteig, rechteckig
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 EL Amaretto
2 Äpfel
Puderzucker fürs Auge

Mit den Apfelresten noch etwas zaubern

Vanilleeis



Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober und Unterhitze vorheizen. Danach den Blätterteig ausrollen und in 6 gleich breite längliche Streifen schneiden. Evtl. ein Lineal verwenden.

Zucker mit dem Zimt gut vermischen. Mit einem Pinsel etwas Amaretto auf die Streifen streichen und gleichmäßig etwas Zimt-Zucker darüber streuen.

Anschließend die Äpfel möglichst in 2mm dünne Scheiben hobeln. So dünn, dass man den Finger dahinter noch sehen kann. Die Äpfel nur auf 2 Seiten hobeln, für schöne runde Scheiben gibt.

Nachdem der Apfel in Scheiben geschnitten ist, die Scheiben auf dem Blätterteig verteilen. Um ein blütenähnliches Ergebnis zu erhalten, am besten links mit kleinen Scheiben anfangen und immer die nächstgrößere daneben. Wichtig ist, dass die Scheiben oberhalb vom Blätterteig heraus schauen. Je weiter die Apfelscheiben über die Kante des Blätterteigs heraus schauen, desto offener ist die Rose.

Damit die Rosen beim Aufgehen eine schöne runde Form beibehalten, werden sie in einem Muffin-Backblech gebacken. Sie brauchen ca. 20 -25 Minuten bei 180° auf der untersten Schiene.

Aufpassen, dass die Apfelstücke nicht zu dunkel werden.

Weinempfehlung:

Espresso, Kaffee, Digestif

Kochabend:

6. Mär, 2019 / Diesel