

REZEPT**Sag's mit Blumen... Apfelrosen**

Kategorie Dessert/Gebäck
Rezeptangaben Für 4-6 Personen

Zubereitung

- 1 Blätterteig ausrollen.
- 2 Rohrzucker und Kokosflocken mischen und auf dem Blätterteig verteilen, leicht andrücken
- 3 Die Äpfel waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Entweder fein hobeln oder mit einem Messer in dünne Scheiben schneiden.
- 4 Scheiben leicht überlappend, in Streifen auf den Blätterteig legen. Entlang der Äpfel den Blätterteig in Bahnen schneiden. Die Bahnen einrollen, so dass der Blätterteig aussen liegt.
- 5 Die Apfel-Teig-Rollen in die Papierchen in ein Muffinblech legen.
- 6 Profi-Backen Blätterteig, 210 °C ca. 25-30 Minuten.
- 7 Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig, 8-eckig
- 2 El Rohrzucker
- 2 El Kokosflocken
- 3-4 Äpfel (Gala oder andere)
- 1 Muffinblech
- 12 Muffinpapierchen

Tipp: Anstelle Kokosflocken können auch Mandeln oder Haselnüsse verwendet werden

Bedienungshinweis

Profi-Backen Blätterteig, 210 °C, ca. 25-30 Minuten