



MEIN GENUSS



Apfelrosen



It's a match!

Unser Ceylon Zimt überzeugt durch intensives Aroma und harmonisiert wunderbar mit den fruchtigen Äpfeln.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt den Backofen auf **175 Grad Umluft** vorheizen und ein Muffinbackblech mit Muffinförmchen vorbereiten. Die Äpfel (mit Schale) halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben sollten formbar sein – sind sie das nicht, dann erhitze sie für ca. 30 Sekunden in der Mikrowelle.
- 2 Danach den Blätterteig in 8 Streifen schneiden (etwa 25 cm x 5 cm). Auf jeden Streifen etwas flüssige Butter streichen und mit der Zimt und Zucker – Mischung bestreuen. Anschließend die Apfelstreifen entlang des Teiges anordnen (siehe Bild unten), den Teig einmal der Länge nach umklappen und dann aufrollen.
- 3 Die Apfelrosen in die Muffinförmchen stellen und im vorgeheizten Ofen für ca. **30 Minuten** backen.

Zutaten

1 Blätterteig
3 Äpfel
2 EL Rohrzucker mit 2 TL Ceylon Zimt
vermischen
1 EL Butter, flüssig

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.07.2026.