




## Apfel-Blätterteig-Rosen



Menge	Zutat	Zubereitung
1 Rolle	Blätterteig	der Länge nach in 6 Streifen schneiden
1	roten Apfel	waschen, halbieren, Kernhaus entfernen und in sehr feine Scheiben hobeln.
250 ml	Wasser	in eine Glasschüssel geben und
1/2	Zitrone	auspressen und ebenfalls zugeben. Die geschnittenen Apfelscheiben in das Wasser legen und für 1 - 2 Min. in der Mikrowelle garen. (Die Äpfel sollten biegsam, aber nicht zu weich sein.)
1 Rolle	Blätterteig	der Länge nach in 6 Streifen schneiden. Einen Blätterteigstreifen mit
etwas	Aprikosenmarmelade	bestreichen und mit Apfelscheiben belegen. Diese sollen ca. 1-2 cm überlappen und 1 cm über den Teig hinaus ragen (oben). Jetzt die Äpfel mit
etwas	Zimtzucker	bestreuen und vorsichtig aufrollen. Die entstandene Schnecke in eine gefettete Muffinform setzen. Alle anderen ebenso herstellen.
		180°C  ca. 15 - 20 Min.

