



## Apfelrosen

Sind die nicht echt hübsch, aber Achtung die schmecken auch noch fantastisch! So überrascht man die Mama kulinarisch zum Muttertag ☐. Zutaten für 5 Rosen:

- 1 Packung Blätterteig
- 1 großer Apfel
- 1 EL Zitronensaft
- 2-3 EL Aprikosenmarmelade
- 3-4 TL Genuss-Zuckerl "Süßer Hüttenzauber" gemahlen

Den Apfel waschen und halbieren, aushöhlen und quer in dünne Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf etwas Wasser zum Kochen bringen und den Zitronensaft zugeben. Die Apfelscheiben für 2 Minuten köcheln und anschließend gut abtropfen lassen. Den Blätterteig ausrollen und in 5 gleich große Streifen schneiden. Auf den Blätterteig die Aprikosenmarmelade streichen und jeweils am oberen Rand eines Streifens die Apfelscheiben übereinander legen. Mit dem "Süßen Hüttenzauber" kräftig würzen und die untere Hälfte des Teiges nach oben über die Äpfel falten. Vorsichtig von der langen Seite her straff aufrollen. Die fertigen Rosen in Muffinförmchen setzen und in einem Muffinblech bei 190 Grad Ober-/Unterhitze für 40-45 in den Backofen geben. Die erkalteten Rosen mit dem gemahlene "Süßen Hüttenzauber" bestäuben. **Tipp:** Am besten gibt man von Anfang an eine Alufolie über die Rosen, damit die Ränder nicht zu dunkel werden. Wir wünschen Euch einen guten Appetit! [video width="1920" height="1080" mp4="https://www.chiemgau-genuss.de/wp-content/uploads/2021/05/Apfelrosen-mit-Untertitel.mp4"][/video]