

Blätterteigrosen Rezept



Zutaten

eine Rolle frischer Blätterteig
aus dem Kühlregal

drei kleine Äpfel

wahlweise Marmelade,
Gelee oder Apfelmus

etwas Zucker und Zimt

Zubereitung

Die Äpfel werden geviertelt, entkernt und dann in dünne Scheiben aufgeschnitten. Lege die Scheiben in eine Schale mit Wasser und stelle sie 1-2 Minuten bei ca. 600 Watt in die Mikrowelle. So werden sie etwas weicher und lassen sich besser einrollen.

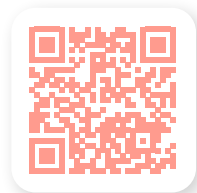
Dann breite den Blätterteig aus, betreiche ihn dünn mit deiner Lieblingsmarmelade (wahlweise Gelee oder Apfelmus) und streue etwas Zucker und Zimt darauf.

Jetzt wird der Teig längs in drei gleich große Teile geschnitten. Auf die obere Hälfte der ersten Bahn werden die Apfelscheiben leicht überlappend gelegt, dann klappst du die untere Hälfte darüber und beginnst das Ganze der Länge nach aufzurollen. Das Ganze wiederholst du mit den beiden anderen Teigstreifen.

Die Rosen werden gemäß der Angaben auf deinem Blätterteig gebacken - tendenziell dauert es etwas länger, damit auch im Inneren alles gut durchgebacken ist.

Tipp

Schaue dir hier die Zubereitung
Schritt für Schritt in unserem
Video auf Instagram an.



Dieses und noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.mrlife.de