



Goldschmankerl

Der Foodblog für einfache Alltagsrezepte

Rezept: Saftige Apfelrosen Muffins mit Blätterteig



Zutaten:

2 Rollen fertiger Blätterteig
4 Stück mittelgroße Äpfel
1 Becher Schmand (200g)
1 1/2 TL Zimt
3 EL brauner Rohrzucker
Saft einer Zitrone
Puderzucker, nach Belieben

- Den Backofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen -

Zubereitung:

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Raumtemperatur annehmen kann. Die Mulden der Muffinform leicht einfetten. Zimt und Zucker miteinander verrühren.

Äpfel waschen, halbieren und entkernen. Anschließend Apfelhälften hochkant in sehr dünne Scheiben (ca. 2 mm) hobeln oder schneiden. Damit die Apfelscheiben nicht braun werden Schüssel mit Wasser füllen, Zitronensaft dazugeben und Apfelscheiben bis zur weiteren Verwendung hineinlegen.

Tipp: Die Apfelscheiben müssen tatsächlich sehr, sehr dünn geschnitten werden. Sie brechen sonst beim zusammenrollen. Optional kann man die Apfelscheiben vorab in der Pfanne für 2-3 Minuten mit etwas Butter weichkochen.

Den Blätterteig ausrollen und von der kurzen Seite her in sechs Streifen schneiden. Die Teigstreifen in der Mitte mit je 1 EL Schmand bestreichen. Mit einem TL der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen. Die Apfelscheiben überlappend/dachziegelartig auf die obere Hälfte der Blätterteigstreifen legen. Die Rundungen der Apfelscheiben müssen über den Streifen herausragen.

Die untere Hälfte des Blätterteigs über die Apfelscheiben klappen. Aber nur soweit, dass noch die Rundungen der Äpfel hinausschauen. Die Blätterteigstreifen zusammenrollen, so dass sich eine Rose bildet. Apfelrosen vorsichtig in die Muffinform setzen.

Im Ofen auf der mittleren Schiene für ca. 35 Minuten backen. Nach 25 Minuten evtl. mit Alufolie bedecken, damit die Muffins nicht zu braun werden. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.