



BIOSÜDTIROL



Bio-Bäuerin Sissy serviert: Apfelrosen mit Blätterteig

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten (8 Rosen)

- 2 Blätterteige, rechteckig
- 8 EL Aprikosen- oder Pfirsichmarmelade
- 2 TL Honig
- 25 ml Wasser
- 100 g Mandeln oder Haselnüsse oder Walnüsse
- 2-3 Äpfel Red Delicious
- 2 gestr. TL Ceylon-Zimt
- 60 g Dattelsüße oder 50 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Die Äpfel waschen und einen Apfel vierteln, die Viertel halbieren und in feine Scheiben schneiden. Das werden die Blütenblätter der Rosen. Den Honig mit dem Wasser vermischen und die Apfelscheiben hineingeben. Das macht sie schön weich.

Die Mandeln mixen und in eine Schüssel geben. 160 g Apfel mit dem Zitronensaft ebenfalls mixen und mit dem Zimt und der Dattelsüße zu den Mandeln geben. Gut vermengen.



BIOSÜDTIROL

Das Backrohr auf 220°C Ober- und Unterhitze aufheizen. Eine Muffinform mit 8 Förmchen oder am besten mit etwas Backpapier auslegen. Dafür einfach ein Quadrat Backpapier ausschneiden.

Einen Blätterteig mit 4 EL Marmelade bestreichen und in 4 gleiche Streifen schneiden.

Die dünnen Apfelscheiben auf dem oberen Rand des Blätterteigstreifens verteilen. Darunter die Mandel-Apfelmischung geben, bis zur Nussmischung einklappen, sodass nur noch die Apfelscheiben herausragen und aufrollen. Die Rose in eine Muffinform geben. So weiter machen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Im heißen Backrohr ca. 25 min auf der untersten Schiene backen.

Mit einem Lächeln servieren!

Sissys Tipp

Das, was von der Nuss-Apfel-Mischung übrig bleibt, schmeckt superlecker als Müsli: einfach mit ein paar Haferflocken mischen und mit kalter Milch oder heißem Milchschaum aufgießen.