



BIOSÜDTIROL

Bio-Bäuerin Edith serviert: Apfelrosen in Blätterteig

Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten (4 Portionen)

2 Pink Lady

1 Blätterteig

Zitronensaft

4 EL Topfen

1 EL Honig

Staubzucker

Öl zum Auspinseln

Zubereitung

Die ungeschälten Äpfel halbieren, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden oder hobeln. Die Apfelscheiben in eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte Schüssel geben. In der Zwischenzeit den Blätterteig ausrollen und der Breite nach in 6-8 gleich große Streifen schneiden. Topfen und Honig gut verrühren und damit die Streifen bestreichen. Die Apfelscheiben mit der runden Seite nach oben jeweils am oberen Rand überlappend auflegen. Die untere Hälfte nach oben klappen und dann vorsichtig zur Rose rollen. Die Apfelrosen in ein Muffinblech geben und bei 180° 40-45 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen und mit einem Lächeln servieren.

Ediths Tipp:

Am besten schmecken die Apfelrosen, wenn sie noch warm sind. Die Topfenfüllung kann mit einem Fruchtaufstrich oder mit Honig ersetzt werden. Besonders süße Nachkatzen greifen zum Schokoaufstrich. Guten Appetit!