



Apfelrosen mit Karamell Sauce

Apfelrosen mit Karamell Sauce

2 Große(s) Äpfel

1 Zitrone, der Saft davon

Etwas Wasser

1 Blätterteig (aus dem Kühlregal)

6 Esslöffel Nick Sweet Caramel Toffee Sauce

Nach Belieben Zimt

Puderzucker zum Bestäuben

Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 6 Personen

Apfelrosen mit Karamell Sauce

1.

Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder leicht einfetten.

Die Äpfel halbieren, entkernen und dann die Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden (wichtig, da sich die Apfelrosen sonst sehr schlecht rollen lassen) und sofort in eine Schüssel mit kaltem Wasser und dem Saft einer halben Zitrone legen. Apfelscheiben in der Mikrowelle bei

niedriger Hitze für ca. 3 min. erwärmen, damit sie weicher und biegsam werden.

Den Blätterteig ausrollen und in etwa 5-6 kurze Streifen schneiden. Jeden Streifen Blätterteig vollständig mit einer Schicht der Karamell Sauce bestreichen und mit Zimt bestäuben. Die weichen Apfelscheiben leicht überlappend auf den oberen Rand Blätterteig legen, sodass sie etwas über den Teig hinausragen. Direkt darunter eine zweite Reihe legen, die leicht überlappend auf der ersten Reihe liegt. Dabei die Rundungen der Apfelscheiben nach außen richten, damit sie wie Rosen aussehen.

Die untere Hälfte des Blätterteigstreifens nach oben klappen, sodass diese über den Apfelscheiben liegt. Leicht andrücken. Die Streifen vorsichtig von einer Seite her aufrollen, um die Apfelrosen zu formen (nicht zu fest, sonst verschieben sich die Apfelscheiben).

Die Apfelrosen in die vorbereiteten Muffinförmchen setzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 25-30 min. backen, bis der Blätterteig goldbraun und knusprig ist. Aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.