

# Apfel-Blätterteig-Rosen

---

## Zutaten

- 1 Packung Blätterteig
- 3 Äpfel
- 1 Zitrone
- Aprikosenmarmelade
- Zimt und Zucker

## Zubereitung

- Äpfel halbieren und in dünne Scheiben schneiden
- Apfelscheiben in eine Schüssel geben und Wasser dazugeben, so dass die Scheiben größtenteils bedeckt sind
- Zitrone hineinpressen, mit Zimt und Zucker bestäuben und gut verrühren
- Schüssel mit Apfelscheiben 3 Minuten bei 600W in die Mikrowelle
- Blätterteig ausrollen und längs in 8cm dicke Scheiben schneiden, diese mit Aprikosenmarmelade bestreichen
- Apfelscheiben kurz auskühlen lassen, dann vorsichtig auf die Blätterteigstreifen legen, so dass die untere Hälfte des Streifens frei bleibt
- Die untere Hälfte dann nach oben auf die Apfelscheiben klappen und den Blätterteig vorsichtig aufrollen
- Mit Abstand auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und nochmals mit Zimt und Zucker bestäuben

Backofen 190 Grad ca. 20 Minuten