

# Apfelrosen



## Zutaten (für 6 Personen)

1	Blätterteig von Bachmann
3	Äpfel, z.B. Idared
5 dl	Apfelsaft
1	Zitrone, Saft
	Mandelfüllung:
20 g	Wasser
100 g	Zucker
100 g	weisse oder rohe Mandeln, fein gemahlen
10 g	Eiweiss
1/4	Zitrone, geriebene Schale
	Staubzucker

## Zubereitung Apfelrosen

Den Blätterteig auf 40 x 24 cm auswallen, auf Blech in den Tiefkühler geben. Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, die gemahlenen Mandeln und die Zitronenschale begeben, umrühren, erkalten lassen. Das Eiweiss darunter mischen, bis eine streichfähige Masse entsteht. Die Äpfel waschen, grob schälen, halbieren, entkernen und in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Apfelsaft zum Kochen bringen, die Apfelscheiben portionenweise kurz blanchieren, erkalten lassen. Die Mandelmasse dünn auf den gefrorenen Blätterteig aufstreichen. Streifen von 4 x 40 cm schneiden, die Apfelscheiben leicht überlappend bis zur Hälfte jedes Streifens auflegen, dann die andere Hälfte des Streifens darüberlegen und vorsichtig zu Rosen aufrollen. In ausgebutterte Formen, 10 cm Ø, geben. Bei 220 °C etwa 15 Minuten backen. Mit Staubzucker bestäuben und noch warm zusammen mit Vanillesauce servieren.

<https://www.confiserie.ch/bachmann/medien/rezepte-suess/apfelrosen>