

Rezept

Apfel-Zimt-Rosen

Ein Rezept von Apfel-Zimt-Rosen, am 27.04.2024

Zutaten

- 1** Bio-Zitrone
- 5 EL** Doppelrahmfrischkäse
- 1 Pck.** Blätterteig (275 g, rechteckig ausgerollt auf Backpapier; Kühlregal)
- 3** Äpfel (400 g; möglichst mit roter Schale)
- 1 TL** Zimtpulver
- 3 EL** rotes Himbeergelee (z. B. Johannisbeere, Himbeere oder Erdbeere)

Außerdem:

6er-Muffinform

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 16 g F, 3 g EW, 26 g KH

Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 210° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Zitrone heiß waschen und trocken reiben, 1 TL Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft mit ca. 500 ml Wasser verrühren. Äpfel waschen, trocken reiben, längs halbieren und mithilfe eines Teelöffels entkernen. Apfelhälften quer in sehr feine Scheiben schneiden und diese in das Zitronenwasser legen. Frischkäse, Zitronenschale und Zimt verrühren.

- 2.** Den Blätterteig entrollen, vorsichtig vom Papier lösen und wieder darauflegen. Die Teigplatte längs in sechs gleich breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen mit Frischkäsemasse bestreichen. Die Apfelscheiben leicht überlappend jeweils auf die obere Hälfte der Teigstreifen legen, sodass die Apfelschale oben über den Teig ragt. Die untere Teighälfte über die Apfelscheiben klappen, dann die Streifen vorsichtig aufrollen. Die Teigrosen in die Mulden der Muffinform setzen.

- 3.** Apfel-Zimt-Rosen im Ofen (2. Schiene von unten) 15 Min. backen. Dann die Rosen mit Backpapier abdecken und in 10-15 Min. goldgelb fertig backen. Die Form aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen. Das Gelee in einem Topf glatt rühren, einmal aufkochen und die noch heißen Apfelrosen damit bestreichen. Die Rosen 15 Min. in der Form abkühlen lassen, dann herauslösen und warm genießen oder auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.