

Rezept

Schnelle Apfelrosen

Ein Rezept von Schnelle Apfelrosen, am 18.04.2026

Zutaten

- | | | | |
|---|---|------|-------------------|
| 2 | Äpfel | 2 EL | Zitronensaft |
| 1 | Rolle Blätterteig (rechteckig; 275 g; Kühlregal; gibt's auch als vegane Variante) | 3 TL | Pfirsichkonfitüre |

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 Apfelrosen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal, 12 g F, 2 g EW, 21 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Äpfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel quer in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft und 500 ml kaltem Wasser in einer Schüssel in der Mikrowelle bei 650 Watt ca. 3 Min. garen. Abgießen und abkühlen lassen.
2. Blätterteig entrollen und auf ca. 30 × 45 cm ausrollen, dann quer in 6 Streifen schneiden. Konfitüre mit 2 TL Wasser in der Mikrowelle bei 650 Watt ca. 30 Sek. erhitzen.
3. Die Blätterteigstreifen damit bestreichen und dann so mit den Apfelspalten belegen, dass diese etwas über den Rand hinausragen und die untere Hälfte der Streifen frei bleibt. Dann die freie Teighälfte jeweils über die Apfelspalten klappen.
4. Die Streifen einrollen. Apfelrosen in je 1 Muffinförmchen stellen und im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis sie leicht gebräunt sind.