



Bratapfelrose

Rezept für 12 Stück

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad leicht

Vegetarisch

Zutaten:

- 80 g Bratapfel Chutney
- 1 EL Kokosblütenzucker
- ¼ TL Wintergewürz

- 3 mittelgroße Äpfel
- 2 EL Zucker
- 300 g Blätterteig aus dem Kühlregal



Zubereitung:

Aprikosenkonfitüre mit Kokosblütenzucker, 3EL Wasser und dem Wintergewürz verrühren. Äpfel halbieren, entkernen und dann in sehr dünne akkurate Scheiben hobeln und mit etwas Zucker bestreuen.

Den Blätterteig ausbreiten und von der kurzen Seite her in 12 circa 5 Zentimeter breite Streifen schneiden. Jeden Streifen vollständig mit dem Bratapfel Chutney bestreichen. Ca. 8-10 Apfelscheiben auf die obere Hälfte der Streifen legen, damit sie noch etwas überstehen.

Die untere Hälfte des Streifens nach oben klappen und etwas andrücken. Jetzt den Streifen von der kurzen Seite her aufrollen. Nicht zu eng aufrollen, da die Apfelscheiben brechen könnten und der Blätterteig beim Backen aufgehen soll. Am besten eine Hand an den Apfelhälften behalten, damit diese beim Rollen nicht nach oben heraus rutschen.

Puderzucker
Bratapfel Chutney
Wintertraum Eierlikör



Ofen auf Umluft: 190 Grad vorheizen. Die aufgerollte Apfelrose in die Mulde eines Muffinblechs stecken. So mit allen weiteren Streifen fortfahren, bis alle Mulden befüllt sind.

Ein Rezept von Martin Schlösser