

Wunderschöne Apfelrosen



einfach



jederzeit



40 Minuten



vegan

Zutaten

für ca. 6 Rosen

[2-3 Äpfel](#), [1 Rolle Dinkel Strudelteig](#), Saft [1 Zitrone](#), [verschiedene Marmeladen](#) nach Geschmack, zum Verzieren [Puderzucker](#) und 1 Prise [Zimt](#)

Zubereitung

Die Äpfel abwaschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und dann in möglichst feine Scheiben schneiden.

Dann 1 Liter Wasser aufkochen und zusammen mit dem Zitronensaft in eine Schale füllen. Die Apfelscheiben für ca. 3-6 Minuten hineinlegen, damit sie leicht weich werden.

Den Ofen auf 200 °C (180 °C Umluft) vorheizen (Wegen des Blätterteigs wirklich notwendig).

Als Nächstes den Strudelteig ca. 6 Bahnen á 6-7 cm schneiden. Diese Teig-Bahnen mit der Marmelade deiner Wahl bestreichen.

Jetzt die halbmondförmigen Apfelscheiben auf den halben Teigstreifen legen, sodass sie sich überlappen und die Seite mit der Apfelschale über den Streifen ragt. Im nächsten Schritt den unteren Teil des Teiges nach oben klappen und etwas andrücken. Nun noch den ganzen Streifen aufrollen, sodass die Rose schon zu erkennen ist.

Dann die Röschen in eine Muffinform geben und für ca. 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren oder Verschenken noch den Puderzucker mit einer Prise Zimt vermischen und die Apfelrosen damit bestäuben.

Ein süßer Frühlingsgruß!