Apfelrosen

- 1 Blätterteig, eckig
- 3 rotschalige Äpfel
- 1 Zitrone
- Aprikosen- oder Himbeerkonfitüre
- Puderzucker
- Zimt
- 1 Muffinform

Halbiert die Äpfel, schneidet das Bütschgi vorsichtig raus und schneidet sie in dünne Scheiben. Diese Scheiben gebt ihr in eine Pfanne, füllt Wasser rein und den Saft der Zitrone. Nun kocht ihr die Äpfel auf und lasst sie köcheln bis sie weich sind. Rausnehmen und auf einem Haushaltpapier abtropfen lassen.
Schneidet den Blätterteig in 6 gleich grosse Streifen.
Blätterteigstreifen mit Konfitüre bestreichen, Äpfel in einer Reihe auf den oberen Teil geben (so dass die unteren Kanten auf dem Blätterteig sind, der runde Teil aber darüber), Zimt darüber streuen und Blätterteig zuklappen.

Streifen nun vorsichtig aufrollen und in die Muffinform setzen. Ist diese nicht aus Silikon, dann entweder vorher gut einfetten oder mit Backpapier-Vierecken auslegen.

Apfelrosen bei rund 210° etwa 30 Minuten backen und zwischendurch kontrollieren, ob die Apfelschalen nicht zu dunkel werden.
Nach dem Backen abkühlen lassen und anschliessend aus der Form nehmen.
Mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillecreme anrichten.