

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig (handelsüblich)
- 100 g Marzipan
- 3 El Sahne
- 1 Prise Zimt
- 20 g geröstete Mandelblätter
- 3 El Aprikosenmarmelade
- 2 Apfel
- Butter zum Ausfetten der Muffinform
- Puderzucker

Backen, Dessert, Kuchen

Apfel-Blätterteig-Rose

Außen knusprig und goldbraun gebacken, mit Aprikosenmarmelade abgeglänzt. Innen Saftig durch den Apfel und der schmackhaften Marzipancreme.

So wird’s gemacht:

1. Den Blätterteig der Länge nach in 4 gleichmäßige Streifen schneiden.
2. Marzipan, Sahne und Zimt mit dem Zauberstab zu einer glatten, streichfähigen Masse pürieren.
3. Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
4. Die Apfelviertel nun in sehr dünne Scheiben (ca. 1,5 mm) schneiden/hobeln.
5. Werden die Apfelscheiben zu dick geschnitten, läßt sich der Blätterteig nicht rollen!!
6. Die Blätterteigstreifen der Länge nach dünn mit der Marzipanmasse bestreichen.
7. Die Apfelscheiben nun mit der Rundung nach oben, leicht überlappend auflegen von Anfang bis Ende auflegen.
8. Die Apfelscheiben nun auch noch von oben mit der Marzipanmasse bestreichen und die Mandelblätter darüber verteilen.
9. Nun den Streifen eng einrollen, so daß eine „Rose“ entsteht.
10. Die Muffinform dick mit Butter ausfetten und die Blätterteig-Rosen einsetzen.

11. Im Backofen bei 225 Grad für ca. 10 Minuten backen.
12. Anschließend die Temperatur uf 180 Grad reduzieren und weitere 20-25 Minuten backen.
13. Die Aprikosenmarmelade auf dem Herd erwärmen (ist somit streichfähiger) und damit die Blätterteig-Rosen bepinseln.
14. Das Gebäck vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.