



Pfannegugger-Chuchi
Basel

Apfelrosen mit Vanilleglace

Zubereitung: 90 Min.
Für 6 Personen

Zutaten

- 1 Blätterteig rechteckig ausgewallt
- 3 EL Johannisbeere Konfitüre
- 2 EL Rohzucker / brauner Zucker
- 1 TL Zimt
- 2 Rote Äpfel
- 1 Zitrone
- Wasser
- 2 EL Puderzucker



Zubereitung

Apfel halbieren, entkernen und in dünne Querscheiben schneiden (am einfachsten mit Gemüsehobel) Die Apfelschnitze in eine Schüssel mit Wasser und Zitronensaft legen. Anschließend die Apfelscheiben in Wasser, Zucker, Zimt und Süssmost garen bis die Scheiben biegsam sind, dann herausnehmen, trocken tupfen, und mit Folie abdecken

Blätterteig ausrollen und in längliche ca 6 cm breite Streifen schneiden.

Auf den Streifen Johannisbeere Konfitüre dünn verteilen.

Die Apfelscheiben neben einander auf die obere Hälfte des Blätterteigstreifen leicht überlappend und ungefähr 5mm über den Teigrand legen.

Anschliessend mit Zimt Zucker bestreuen und vorsichtig aufrollen.

Der untere Teil des Teigstreifens über hochschlagen und vorsichtig von einem Rand her aufrollen.

Die Rosen werden in eine Muffinform gefüllt .

In vorgeheiztem Ofen 180°C für ca. 30 - 35 min goldbraun backen.

Wenn die Ränder der Apfelscheiben zu dunkel werden, einfach mit Backpapier abdecken. Abkühlen lassen, und mit Puderzucker bestäuben.

