



Apfelrosen-Muffins

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Äpfel, rot	2 St.
Apfelsaft	300 ml
Zucker	3 EL
Butter	1 EL
Zimt	0.5 TL
Blätterteig	2 St.
Aprikosenkonfitüre	5 TL
Puderzucker	1 TL

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleiner Topf, Sieb, Muffinform

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. In einem Topf mit Apfelsaft und 2 EL Zucker ca. 2 Min. aufkochen, bis die Apfelscheiben biegsam werden. Abgießen und abkühlen.
2. In einer Pfanne Butter schmelzen und mit Zimt und 1 EL Zucker verrühren.
3. Blätterteig ausrollen und in ca. 5 cm dicke Streifen schneiden. Streifen jeweils mit Zimtbutter und 1 TL Aprikosenkonfitüre bestreichen. Apfelscheiben leicht überlappend entlang einer Längskante auf die Teigstreifen legen. Teig von der schmalen Seite her eng aufrollen, sodass eine kleine Rose entsteht. Jeweils in eine Mulde eines Muffinsblechs setzen und im Ofen ca. 15 Min. backen.
4. Apfelrosen-Muffins mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	225 kcal		
Kohlenhydrate	27 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	2 g	Fette	12 g