

Apfel-Rosetten-Cupcakes

Diese Röschen wachsen nicht im Garten sondern im Backofen!
Die Apfel-Rosetten sehen kunstvoll aus, sind aber mit etwas Übung einfach und schnell gemacht. Tipp: Man kann die Rosetten auch (ohne Papierförmchen) dicht an dicht in eine Springform setzen, dann entsteht ein Blüten-Kuchen.

Rezept für 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Backzeit: ca. 25 Min.

Zutaten:

2 Packungen Blätterteig, gerollt, aus dem Kühlregal

5 Äpfel mit roter Schale

Saft von 2 Zitronen

2 EL Zucker

1 TL Zimt

Puderzucker zum Bestreuen

Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen. Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Blätterteig abrollen und jede Platte der Länge nach in sechs gleiche Streifen schneiden.

Die Äpfel waschen, halbieren, vierteln, Kernhaus entfernen und in dünne Scheibchen hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelscheiben von links nach rechts fächerartig überlappend auf die Teigstreifen legen, dabei von unten etwa 2 cm Rand frei lassen. Mit Zimt-Zucker-Mix bestreuen.

Dann von links beginnend die Streifen eng aufrollen und jeweils vorsichtig in das Muffinblech setzen. Im vorgeheizten Ofen ca. 25 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Noch heiß mit Puderzucker bestreuen. Dazu schmeckt Vanillesoße oder Vanilleeis!

