Apfel-Rosen-Muffins

mit Vanillesauce

- 45 min Zubereitungszeit
- 45 min Kochzeit
- 241 kcal pro Portion
- Leicht
- Deutsche Küche
- International

Zutaten

3 Portionen

- Butter zum Einfetten der Form
- 1 Rolle Blätterteig, frisch
- 1 Zitrone
- 2 Äpfel
- 1 El Aprikosen-Marmelade
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Tl Zimt
- 5 Tl Puderzucker
- 1 Paket Vanillesauce

Zubereitung

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Muffinformen mit Butter einfetten. Blätterteig aus dem Kühlschrank holen.
2. Saft einer Zitrone mit ca. 1 Liter Wasser zusammen aufkochen. Apfel waschen und hochkant in sehr dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben anschließend kurz blanchieren, damit sie weich werden. Abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Blätterteig mit Papier ausrollen und in 6 Streifen schneiden. Jeden Streifen mittig mit der Aprikosenmarmelade bestreichen.
4. Nun die Apfelscheiben überlappend nebeneinander auf dem Blätterteig auflegen. Das untere Ende des Apfels sollte mittig auf der Marmelade liegen und das obere Ende muss über den Blätterteig hinausragen. Mit Vanillezucker bestreuen.
5. Nun das untere Ende des Blätterteigs hoch, über den Apfel klappen. Nun den Blätterteigstreifen von der Seite aus einrollen, so dass eine Rose entsteht. Diese Rose in die eingefettete Muffinform setzen.
6. Muffinrosen nun im Ofen ca. 40 Min. backen. Sobald die Rosen zu braun werden, mit Alufolie abdecken.
7. Vanillesauce kurz in einem Topf erwärmen.
8. Muffinrosen aus dem Ofen holen, abkühlen lassen. Puderzucker und Zimt miteinander vermengen. Abgekühlte Muffinfrosen mit Zimt-Zucker-Mischung bestäuben. Zusammen mit Vanillesauce servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.048kJ / 251kcal	1.007kJ / 241kcal
Fett	14g	14g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	1g
Kohlenhydrate	27g	26g
davon Zucker	10g	9g
Eiweiß	3g	3g
Salz	0g	0g