

Apfelrosen mit Verpoorten-Marmelade

Zutaten

für etwa 10 Rosen:

4-6 rote Äpfel

400 g ausgerollten Blätterteig

1 Ei Zitronensaft

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

100 g Gelierzucker

Pudertzucker zum bestäuben



Zubereitung

Aus dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und dem Gelierzucker eine Marmelade kochen. Die Äpfel ungeschält halbieren, vom Kerngehäuse befreien und dann in sehr dünne Spalten schneiden. Diese kurz in Wasser und Zitronensaft andünsten, bis sie etwas weicher und biegsamer sind.

Den ausgerollten Blätterteig in etwa 10 lange Streifen (Breite ca 5 cm) schneiden. Diese Streifen satt mit der Eierlikör-Marmelade einstreichen. Die Apfelscheiben so auf den Blätterteigstreifen platzieren, dass die Rundungen "überstehen" und sie in der Breite nur die Hälfte des Blätterteigs bedecken.

Jeden Apfel-Blätterteigstreifen aufrollen und die nun schon erkennbaren Rosen in eine Muffinform geben. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad für 40 Minuten backen. Die Apfelrosen etwas auskühlen lassen und dann mit Pudertzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Apfelrosen mit Verpoorten-Marmelade](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de