

Apfelrosen mit Eierlikör

Zutaten

- 1 Pkg Blätterteig
- 5 EL Rohrzucker
- 4 Äpfel, je nach Größe
- 2 TL Zimtpulver
- 1 Prise Muskat
- 2 TL Zitronenschale, unbehandelt, abgerieben
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 2 EL Zucker
- 2 EL Zitronensaft



Zubereitung

Ein wenig Wasser, 2 EL Zucker und 2 EL Zitronensaft in einem Topf vermengen. Die Äpfel waschen, teilen, das Kerngehäuse entfernen. Nun in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden (am besten direkt in das vorbereitete Wasser, damit die Äpfel nicht braun werden).

Den Topf mit den in dem Wasser liegenden Äpfeln auf den Herd stellen und aufkochen lassen. Dann ca. 2 Minuten leicht kochen lassen und dabei immer mal wieder nachprüfen, wie weich die Apfelscheiben sind. Sie müssen nämlich weich und biegsam sein.

Sobald die Äpfel weich genug sind, abgießen und zum Abtrocknen und Auskühlen auf eine Lage Küchenpapier legen. 12 Muffinförmchen (am besten Silikonformen) ausfetten.

Nun Rohrzucker, Muskat, Zimt und Zitronenschale vermischen. Dann die Blätterteigrolle auslegen und damit bestreuen. Schön gleichmäßig und ruhig ein bisschen eindrücken. Den Backofen auf 220°C (Umluft) vorheizen. Blätterteigrolle auseinander rollen und mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör bestreichen.

Dann mit einem gewellten Teigrad den Blätterteig von oben nach unten in ca. 1,5-2,0 cm große Streifen schneiden. Wenn die Apfelscheiben dann abgekühlt und abgetrocknet sind, der Breite nach leicht überlappend auf die Blätterteigstreifen legen.

Am besten einen Streifen nach dem anderen vorbereiten. Wenn alle Streifen fertig sind, die Streifen von unten beginnend schön eng aufrollen und in die vorbereiteten Muffinformen stellen.

Die gefüllten Muffinformen aufs Backblech setzen und in den Backofen schieben. Ca. 40 Minuten schön goldbraun backen. Die Rosen in den Formen abkühlen lassen und erst rausnehmen, wenn sie komplett abgekühlt sind. Nach dem Abkühlen die Rosen mit Puderzucker bestäuben.

[Link zum Rezept: Apfelrosen mit Eierlikör](#)