

Apfel-Rose im Blätterteig mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

Für 3 Portionen:

3 Blatt fertigen Blätterteig

(meiner war quadratisch, wenn man gleich Streifen kauft, erspart man sich das Teilen und zur langen Bahn legen)

1 roter Apfel

Saft einer halben Zitrone

3 EL Aprikosenkonfitüre

3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

Butter für die Muffinförmchen

Puderzucker für's Finish



Zubereitung

Backofen auf 200°C Grad vorheizen.

Den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils längs teilen, aneinander festdrücken (sodass 3 lange Bahnen entstehen) und noch etwas dünner in die Länge rollen. Apfel gut waschen, halbieren und den Kern entfernen. Nun mit einem scharfen Messer den Apfel in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schale mit Wasser und dem Saft der Zitrone legen, dies verhindert dass die Apfelscheiben braun werden. Apfelscheiben trocken tupfen und überlappend (eine Apfelscheibe legen und die folgende auf die Hälfte der vorherigen Apfelscheibe ansetzen) oben auf den Teigstreifen legen (ca. 10 Apfelhalbkreise nebeneinander auf einen Blätterteigstreifen) die halbrunde Schalenseite schaut dabei bis zur Hälfte über den Teigrand. 3 EL Konfitüre mit 3 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör mischen. Nun die untere Hälfte des Teiges damit bestreichen. Den bestrichenen Teig auf die Äpfel klappen (der untere Teigrand kommt dabei genau auf den oberen Teigrand und hält somit die Apfelscheiben wie in einer Tasche fest). Muffinförmchen mit etwas Butter einfetten. Jetzt den Teigstreifen vorsichtig zur Rose rollen (von links nach rechts oder anders herum, das ist egal) und in die Muffinform legen. Röschen für ca. 40 Minuten backen, bis der Teig gar ist. Apfel mit etwas Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren und genießen.

Leser-Tipp

Geht auch super mit Mürbeteig oder anderem Kuchenteig.

[Link zum Rezept: Apfel-Rose im Blätterteig mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

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