

Apfel-Zimt-Blätterteig-Muffins

Zutaten für

1 Portion (12 Stück)



2 Pck. Blätterteig, backfertig aufgerollt, aus dem Kühlregal

5 große Äpfel, säuerliche, z. B. Pink Lady oder Elstar

2 Zitronen, den Saft davon

2 EL Zucker

1 TL, gestr. Zimtpulver

1 TL Vanillezucker, (Bourbon-Vanillezucker) echter

n. B. Haselnüsse, gehackte

n. B. Rosinen, (Rum-)

Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 35, Ruhezeit ca. 30, Koch-/Backzeit ca. 25, Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Blätterteig ausrollen und in 6 gleich breite Streifen (ca. 4 cm) schneiden und mit Zimt-Vanille-Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen, halbieren und von der Seite bis zum Kernhaus hin mit dem Gurkenhobel in dünne Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Jeden Blätterteigstreifen von links nach rechts fächerartig mit den Apfelscheiben belegen und je nach Geschmack mit Rumrosinen und gehackten Haselnüssen bestreuen. Von links beginnend zu einer Rolle aufrollen und jeweils in ein mit Papierförmchen ausgelegtes Muffin-Blech setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 25 Min. backen, bis die Apfelscheiben oben etwas braun werden. Auf einem Kuchenrost in der Form auskühlen lassen.

Die Apfel-Zimt-Rosen aus der Form holen und zusätzlich in neue Papierförmchen setzen, weil der Blätterteig sehr fettig ist und die Förmchen dadurch nicht mehr so schön aussehen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Schmeckt wie Apfelstrudel!



FERTIG und

EINEN GUTEN APPETIT

EURE 9D