

HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept
aus dem Bienengarten



Apfelrosen

Zutaten für ca. 10 Stück:

3 Stck. Äpfel
2 Pack. Blätterteig
150 ml Honig
Zimt
Zitronensaft

Statt die Blätterteigstreifen mit Honig zu bestreichen, kann man auch einfach Zucker darüberstreuen.



Zubereitung:

- 1** Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Äpfel nicht schälen, da die Schale für den Rosenlook wichtig ist. Danach mit Zitronensaft beträufeln, damit die Äpfel nicht braun werden.
- 2** Den Blätterteig der Breite nach in 11 Streifen schneiden. Die einzelnen Streifen mit Honig bestreichen und etwas Zimt darauf verteilen.
- 3** Die Apfelscheiben so am oberen Rand der Teigstreifen auflegen, dass sie sich überlappen und etwas über den Teig hinausragen.
- 4** Dann die Streifen vorsichtig zu einer Schnecke rollen und bei 180 °C Umluft etwa 20 bis 30 Minuten backen.