

JANINE'S APFELROSEN

Kleine Sünde für den Kaffeeklatsch

ZUTATEN

- 4 Äpfel
- Nutella
- Zimt
- 2 Rollen Blätterteig

ZUBEREITUNGSZEIT

- Arbeitszeit | 20 min
- Gesamtzeit | 1 Std.
- Portionen | 12 Stück
- Koch- und Backzeit: 40 Min.

ZUBEREITUNG

01

Als erstes das Kerngehäuse der Äpfel entfernen, dann schneidet man die Äpfel in ganz dünne Scheiben. Tipp: Hier eignet sich am Besten eine Reibe.

02

Die beiden Blätterteigrollen ausrollen und in 6 Streifen schneiden.

03

Alle Streifen mit Nutella bestreichen. Die obere Hälfte eines Streifens mit den Apfelscheiben belegen und Zimt drüber streuen. Danach die untere Teighälfte einklappen und die Streifen zusammenrollen.

04

Rollen jeweils aufrecht in die Mulde einer 12er-Muffinform setzen und bei 190°C im Ofen für 40-45 Minuten backen.