

Apfelröschen



Backen: ca. 20 Min.
Für 1 Muffinblech

2 Äpfel
1 Packung Blätterteig
Zimt
Zucker

Butter

Schlagrahm
Eiscreme (Vanille oder Sauerrahm)

1. Äpfel und Blätterteig in dünne Streifen schneiden. Je ein Apfelstreifen und Blätterteigstreifen aufeinanderlegen und mit etwas Zimt und Zucker bestreuen. Vorsichtig aufrollen und in das Muffinblech legen.
2. Apfelröschen in der Mitte des vorgeheizten Backofens (200 Grad, Heissluft) ca. 20 Minuten goldbraun backen. Tipp: Röschen zwischendurch mit etwas Butter bepinseln.
3. Mit Schlagrahm und etwas Eiscreme servieren.

Miele Tipp: Äpfel können mit dem Sparschäler in feine Streifen geschnitten werden.

Möchtest Du noch weitere leckere Gerichte aus der #SharedKitchen nachkochen, dann besuche unsere Website: lovetoshare.ch