



## Rosen-Muffins „Deluxe“

### Zutaten (für 8 Muffins)

- 2 Päckchen Blätterteig (Kühlregal)
- 3-4 Äpfel (je nach Größe)
- 2 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
- eine Zimtstange
- etwas Wasser
- Zitronensaft
- 1 Esslöffel Zucker
- ggf. 1 Teelöffel Zimt
- etwas Marzipan
- 3-4 Handvoll gehobelte Mandeln
- Puderzucker

### Zubereitung

Acht Mulden einer Muffinform mit etwas Butter einfetten. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Der Länge nach in feine Streifen schneiden.

Apfelstreifen mit etwas Zitronensaft, Wasser, Zucker, Zimtstange und nach Geschmack noch einem Esslöffel Zimt in einen Topf geben. Die Apfelscheiben sollten knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Bei niedriger Hitze etwa 5-6 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!).

Nach Ende der Garzeit 2 Esslöffel des Suds mit der Aprikosenkonfitüre mischen. Zimtstange entfernen, Äpfel in ein Sieb abgießen.

Blätterteig ausrollen, der Länge nach teilen und diese Streifen nochmals halbieren. Dünn mit dem Aprikosensud bestreichen. Apfelscheiben leicht überlappend auf der oberen Hälfte eines Teigstreifens verteilen, so dass die Scheiben gerade noch ein Stück überstehen.

Marzipan etwas zerbröckeln und auf den unteren Enden der Apfelscheiben verteilen, ebenso die Mandeln.

Jetzt die untere Hälfte des Teigstreifens hochklappen, so dass die Apfelscheiben bedeckt sind. Streifen aufrollen, so dass eine Art „Wrap“ entsteht. Diesen mit der geschlossenen Seite nach unten in die Muffinform setzen.

Mit den restlichen Äpfeln und Teigstreifen ebenso verfahren.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze einstellen und die Muffins ca. 35-40 Minuten backen. Sollten die Spitzen zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken.

Herd abschalten und die Muffins noch einmal 10 Minuten darin ziehen lassen. Muffinform aus dem Ofen holen und nochmals 10 Minuten abkühlen lassen, ehe man die Muffins aus der Form hebt.

Muffins auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit wünscht [www.herdsasper.de](http://www.herdsasper.de)