



GLÜCKSTÄDTER APFELRÖSCHEN

mit Bio Blätterteig Vegan von Moin



vegan



GLÜCKSTÄDTER APFELRÖSCHEN

ZUTATEN für 24 Stück

- 1 Pck. Bio Blätterteig Vegan
- 3 große rote Äpfel
- 40 g gemahlene Mandeln
- 40 g Rohrohrzucker
- Zimt
- 1 Mini-Muffinform
- Margarine (z.B. von Alsan) zum Einfetten der Backform

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C Grad vorheizen. Teigscheiben trennen, ca. 5 Min. antauen.
2. Äpfel vierteln, entkernen und mit einem Sparschäler an der langen Seite in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Backform gut ausfetten. Rohrohrzucker und Mandeln miteinander vermischen und in jede der 24 Mulden 1 kleinen Teelöffel der Mandel-Zucker-Mischung geben.
4. Jede Teigplatte in 4 gleich große Streifen schneiden. Ca. 9 Apfelstreifen, je 3 in einer Reihe, übereinander fächerartig auf den ersten 2/3 eines Blätterteigstreifens anordnen (Siehe Skizze). Von der Apfelseite her fest aufrollen, so dass zum Schluss nur noch der Teig um die Äpfel gewickelt wird. Das Gebäck fest in eine Form drücken. Mit allen weiteren Streifen genauso verfahren. Am Ende mit ein wenig Zimt und Zucker bestreuen und für ca. 30 Min. auf mittlerer Schiene backen.



Zubereitung:
ca. 1 1/4 Std.



Backzeit:
ca. 30 Min.



175°C



155°C



Die Röschen haben wir mit **Bio Blätterteig Vegan** gebacken – sie gelingen aber auch mit jedem anderen Blätterteig von MOIN.

Schneideskizze



WWW.MOIN.EU