

## REZEPTIDEE

### Blätterteigröschen



**Bildquelle: LEICHT&CROSS**

#### Zutaten:

- 1 Packung frischer Blätterteig
- 1 Apfel
- 6 TL Aprikosen-Konfitüre
- 1 Scheibe LEICHT&CROSS (z.B. Weizen oder Roggen)
- Puderzucker
- Etwas Fett

#### Zubereitung:

1. Den Blätterteig ca. 5 bis 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank holen. Den Apfel waschen, gut abtrocknen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in hauchdünne Scheiben hobeln.
2. Den Blätterteig ausrollen und der Breite nach in sechs gleichmäßige Streifen schneiden. Die obere Hälfte aller Streifen mit der Konfitüre bestreichen. Die Scheibe LEICHT&CROSS zerkrümeln und auf der Konfitüre verteilen.

## **REZEPTIDEE**

3. Die Blätterteigstreifen mit den Apfelspalten belegen, sodass das Obst leicht überlappend auf der Konfitüre liegt. Die Spalten sollten zudem etwas über den Teig überstehen.
4. Die nicht bestrichene Seite des Blätterteigs umklappen, sodass die Apfelspalten fast bedeckt sind. Nun jeden Streifen vorsichtig einrollen.
5. Sechs Mulden in einem Muffinblech gut einfetten und die Blätterteigrosen in die Muffinförmchen setzen.
6. Die Blätterteigröschen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze oder 150 °C Umluft für ca. 35 Minuten backen. Anschließend etwas abkühlen lassen und noch lauwarm mit Puderzucker bestäubt servieren.