

Apfel-Tartes „La vie en rose“



1 Packung	Blätterteig (270 g; Kühlregal)
Saft von 2	Zitronen
2-3 EL	Zucker
2 - 3	Äpfel (ca. 350 g)
80 g	Erdbeerkonfitüre
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

- 1 Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Zitronensaft und Zucker verrühren. Äpfel waschen, trocken reiben und das Kerngehäuse mit einem runden Ausstecher entfernen. Äpfel halbieren, in sehr dünne Scheiben schneiden und im Zitronen-saft-Zucker-Mix wenden.
- 2 Teig entrollen und der Länge nach in 6 Streifen schneiden. Mit Konfitüre bestreichen, dabei an den Teigenden ca. 1 cm frei lassen. Apfelscheiben leicht überlappend so auf die obere Hälfte der Teigstreifen legen, dass die runde Seite nach oben zeigt und etwas über den Teig ragt. Untere Teighälfte nach oben einklappen und jeden Teigstrang zur Rose aufrollen.
- 3 Apfelrosen in die gefetteten Mulden eines Muffinblechs setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- 4 Muffinblech aus dem Ofen nehmen und die Küchlein etwas abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.