

APFELROSEN MAL ANDERS / CROWDFEEDER / PARTY / DEFTIG



Einige kennen bereits die süßen Apfelrosen, die in Blätterteig gebacken werden. Ich habe hier eine herzhaftere Variation für euch, die geschmacklich an Flammkuchen erinnert. Apfelrosen mit einer würzigen Sauerkrautfüllung und Röstzwiebeln. Das würzige und süße Aroma passt hier perfekt zusammen. Die Apfelrosen können sowohl warm, als auch kalt gegessen werden.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 24

ZUBEREITUNG

Drücke den Saft der Zitrone aus und fülle ihn in eine große Schale mit ca. 1 Liter Wasser. Hoble die Äpfel in ganz dünne Scheiben und lege sie sofort in das Zitronenwasser, damit sie nicht braun werden.



Lasse die Äpfel in einem Topf etwa 2-3 Minuten köcheln, damit sie weich und biegsam werden.

APFELROSEN:

- 6 kleine, Rote Äpfel
- 3 EL Zitronen (Saft)
- 3 Rollen Blätterteig (eckig)
- 300 g Sauerkraut (Dose)
- 200 g Crème fraîche
- 80 g Röstzwiebeln
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

ROSEN ROLLEN

Rolle den Blätterteig auf einem Schneidebrett aus und schneide ihn längs in 4 Streifen. Bestreiche jeden Blätterteigstreifen mit Crème fraîche, und würze sie mit Salz und Pfeffer. Lege am oberen Drittel die Apfel-Halbmonde überlappend hin, sodass sie über den Blätterteig ragen. Verteile das Sauerkraut und die Röstzwiebeln auf dem unteren Drittel. Schlage den Blätterteig unten so ein, dass die Sauerkraut-Füllung bedeckt ist. Halbiere den Streifen und rolle ihn so auf, so dass eine Rose entsteht und setze die Blätterteigrose in ein gefettetes Muffinblech.

Backe die Rosen im vorgeheizten Ofen bei 180°C Heißluft für etwa 25 Minuten.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally!