

PORTIONEN

10

ZEIT GESAMT

120 min

LEVEL

medium

Rezept

## APFELROSEN

---

Du kennst das, wenn Du Obstbäume im Garten hast: Erst wartet man Monate und dann sind alle Früchte genau an einem Tag reif und fallen vom Baum.

Was kann ein Apfel dann schöneres werden, als eine Rose?

Dieses Upgrade (hat das ein Apfel überhaupt nötig?) klappt ganz toll in Verbindung mit einem **Hefeteig** und macht auf der Kaffeetafel oder dem Nachmittagskaffee mächtig was her.

Ein kleines bisschen Geschick und die kleinen Kunstwerke können in den Ofen. Im übrigen kann man diese Apfelrosen auch mit etwas **no sugar added Nougatschokolade** pimpen, wenn man diese mit einrollt. Aber das nur so unter uns.

Jetzt aber viel Spass beim Nachbacken und Eindruck hinterlassen!

## ZUTATEN

---

Für den Teig wurde die süße Version des Rezeptes **Grundteig Hefe** verwendet.

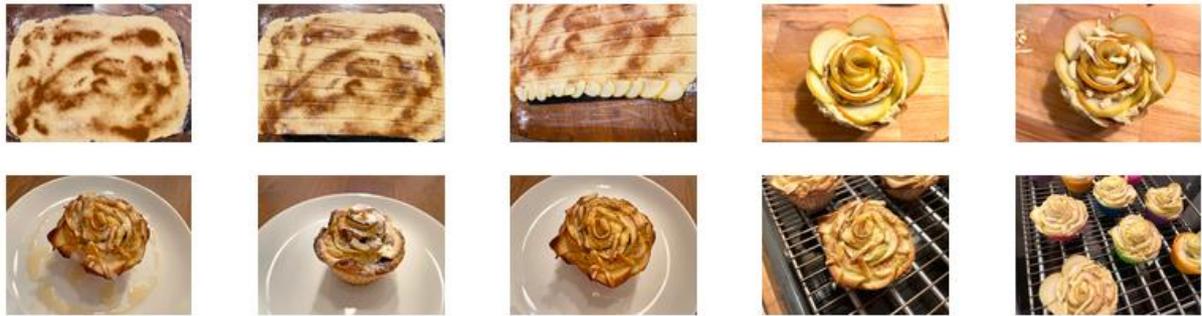
- 2-3 Äpfel
- **Erythrit** (pulverisiert)
- Zimt
- Mandelstifte
- Kondensmilch (ungezuckert)

Für das Frosting:

- Kondensmilch (ungezuckert)
- Erythrit (pulverisiert)
- oder no sugar added Schokolade Deiner Wahl



*Der feine Geruch nach Hefe, Zimt und warmem Apfel ist unschlagbar!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Bereite den Hefeteig nach dem Grundrezept zu. Nach dem Ruhen knete ihn mit ausreichend Bambusfasermehl nochmals durch. Er sollte nun eine Konsistenz haben, mit der Du ihn gut ausrollen kannst. Ich schlage dafür eine gut mit Bambusfaser bemehlte Unterlage aus Silikon oder Frischhaltefolie vor.

### SCHRITT 2

Der Teig sollte ein nahezu Backblech großes Rechteck nach dem Ausrollen sein. Gib nun Zimt und gemahlenes Erythrit (oder einen anderen Zuckerersatz Deiner Wahl) auf den Teig. Das sollte recht gleichmäßig passieren, so dass überall davon zu finden ist.

### SCHRITT 3

Schneide nun – am besten mit einem Pizzaroller – ca. 3-4 cm breite Längsstreifen. Wasche die Äpfel und hobe sie (incl. Schale – sieht besonders bei roten Äpfeln nachher toll aus) in ca. 2-3 mm dicke Scheiben. Schneide die Gehäuseteile aus den Apfelscheiben heraus und teile sie in der Mitte, so dass immer halbrunde Scheiben entstehen.

### SCHRITT 4

Gib die Apfelscheiben jetzt in eine Schüssel und übergieße sie mit heißem Wasser, so dass sie weich und damit biegsam werden. Sie sollten nachher beim Rollen der Rosen nicht zerbrechen.

### SCHRITT 5

Sind die Äpfel entsprechend biegsam, nimm' sie aus der Schüssel und trockne sie mit Küchenfolie ab.

### SCHRITT 6

Lege sie nun leicht überlappend entlang einer Längsseite eines Teigstreifens. Rolle dann den Teigstreifen möglichst dicht auf und setze die Teigrose in eine entweder eingefettete Muffinform oder eine aus Silikon (wie in meinem Fall).

### SCHRITT 7

Um die Schnecke zu einer Rose zu machen, biege nun vorsichtig die überstehenden Apfelscheiben leicht nach außen. Es sollte wie eine geöffnete Rosenblüte aussehen.

### SCHRITT 8

Heize nun den Ofen auf ca. 150 Grad Ober-/Unterhitze auf. Die Apfelrosen können währenddessen noch ein wenig ruhen.

Nach Erreichen der Temperatur stelle die Muffinformen auf ein Backgitter auf eine eher untere Stufe, so ist das Risiko geringer, dass die Apfelscheiben verbrennen.

### SCHRITT 9

Backe die Rosen nun für 45 min und gib dann für das weitere Backen eine Alufolie als Schutz darüber.

Backe sie so für weitere 10 min.

Ich habe sie dann aus den Formen herausgenommen und weitere 10 min auf dem Backgitter (mit Alufolie bedeckt) fertig gebacken.

Das würde ich auch Dir so empfehlen, denn dann sind die Rosen auch rundherum schön fest gebacken.

### SCHRITT 10

Jetzt fehlt nur noch das Topping für das Servieren. Ich habe einige einfach mit pulverisiertem Erythrit überstreut und andere mit gezuckerter (Erythrit) Kondensmilch beträufelt.

Natürlich geht auch geschmolzene no sugar added Schokolade oder ein **Frischkäse-Topping**, oder, oder, oder.....

Viel Spass!