

Amalias Apfel-Blüten Muffins

Du benötigst:

2 EL Butter

eine Rolle Blätterteig

1 Apfel

25 g Zucker

1/2 TL Zimt

Puderzucker zum Bestreuen

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Blätterteig ausrollen und längs in 4 Streifen schneiden. In einem kleinen Topf Butter so lange schmelzen, bis sie leicht braun wird. Die Blätterteigstreifen mit der Butter bestreichen. Zimt und Zucker mischen und den Teig damit bestreuen.

Apfel waschen, halbieren und entkernen. Den Apfel in sehr dünne Spalten schneiden, denn dann lässt sich der Teig besser rollen. Apfelspalten mit der runden Seite nach oben auf die Teigstreifen legen, sodass mindestens die Hälfte über den Rand ragt. Jeden Streifen von einem Ende her fest aufrollen und den Boden am Ende zusammendrücken. So erhält man die Rosenform. Damit die Form rund bleibt, den Teig mit Apfel in eine Muffinform drücken. Für etwa 35-40 Minuten im Ofen backen. Die Muffins nach 5-10 Minuten mit Alufolie abdecken, so verbrennen die Äpfel nicht.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.