

Friederikes Apfel-Rosen-Törtchen

Zutaten Teig

200 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Abrieb 1 Bio-Zitrone
2 Eier
50 ml Milch
150 g weiche Butter

Zutaten Apfelrosen

6 kleine, säuerliche Äpfel
Saft 1 Zitrone
eine tiefe Schale mit
Wasser
50 g Aprikosenmarmelade

Für 12 Törtchen

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Rührschüssel vermischen. Dann Zitronenabrieb, Eier, Milch und weiche Butter dazugeben. Alles mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. 12 Papier- oder Silikon-Muffinförmchen in die Mulden einer Muffinbackform legen. Den Teig gleichmäßig in die Förmchen füllen.

Äpfel waschen, in der Mitte durchschneiden und vorsichtig das Gehäuse entfernen. Nun je einen halben Apfel auf die Schnittkante drehen und diesen in hauchdünne (!) Scheiben schneiden. Die Enden aussortieren, da sie zu klein sind zum Aufrollen. Eine tiefe Schale mit Wasser füllen und den Zitronensaft dazugeben. Die Apfelscheiben in das Zitronenwasser geben. Dann bei 800 Watt für circa drei bis vier Minuten in der Mikrowelle oder in einem Kochtopf erwärmen, bis die Apfelscheiben weich und biegsam sind.

Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für die Apfelrosen acht weiche Apfelscheiben in eine Reihe überlappend nebeneinanderlegen. Nun von der rechten Seite die Äpfel so eng wie möglich zu einer Rolle aufrollen. Diese nun vorsichtig auf den Muffinteig setzen und leicht in den Teig drücken.

Die Aprikosenmarmelade kurz in der Mikrowelle oder im Topf erwärmen und auf die Apfelrosen streichen.

Für circa 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Guten Appetit!