

Süße Teigrosen mit Apfel



TIPP

Die Apfelscheiben können am oberen Rand ruhig etwas überstehen, damit die Rosenform gut erkennbar wird.

ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

280 g Mehl
250 g Quark
250 g kalte Butter
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Eigelb zum Bestreichen

Für die Füllung

2 Äpfel
100 g Frischkäse
1 EL Zitronensaft
1 EL Honig,
Minze für die Deko

ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig die kalte Butter klein würfeln und zusammen mit Salz, Mehl, Quark und Backpulver mindestens 10 Minuten klümpchenfrei verkneten.
2. Im Anschluss eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen – danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa einen Zentimeter dick ausrollen und die Ränder zu je einem Drittel nach innen klappen (sodass drei Lagen entstehen).
3. Den gefalteten Teig erneut eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und danach noch einmal einen Zentimeter dick ausrollen (hier nicht zu fest drücken), falten und kühlen – diesen Schritt noch mindestens zweimal wiederholen.
4. Während der Teig ein letztes Mal

- kühlt, den Backofen auf 200° C Umluft vorheizen und ein Muffinblech einfetten.
5. Den Teig ein letztes Mal auf einer bemehlten Arbeitsfläche halb so dick ausrollen und die Füllung vorbereiten.
6. Dazu die Äpfel halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben hobeln. Diese mit Zitronensaft und Honig marinieren.
7. Den Blätterteig mit Frischkäse bestreichen und ebenfalls in 8 gleich große Streifen schneiden. Danach den Teig so belegen, dass sich die Apfelscheiben überlappen.
8. Anschließend möglichst eng aufrollen und die Teigrosen in das vorbereitete Blech setzen.
9. Die Oberseiten mit Eigelb bestreichen und im Ofen für 10–15 Minuten goldbraun backen – lauwarm servieren.