

## Apfelröseli mit Vanilleglacé

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

1	Limette
2	rote Äpfel
4 Scheiben	Blätterteig (10 x 10 cm)
3 EL	Aprikosenmarmelade
1 EL	Puderzucker
1 TL	gemahlener Zimt



### Zubereitung:

Den Grill auf 200 °C erhitzen.

Inzwischen die Limette halbieren und den Saft auspressen. In einem kleinen Topf ein wenig Wasser mit dem Limettensaft zum Kochen bringen. Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelhälften der Breite nach in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben ca. 30 Sekunden lang in der Wasser-Limetten-Mischung blanchieren. Die Scheiben aus dem Topf herausnehmen und trocken tupfen.

Eine Scheibe Blätterteig halbieren und die Hälften mit der kurzen Seite etwas übereinanderschichten, sodass ein langer Streifen vor Ihnen liegt. Die Naht andrücken. Den Blätterteig mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Etwa 10 Apfelscheibchen dachziegelartig auf dem Teigstreifen anordnen. Der Apfel sollte den Teig dabei etwa 1 cm überlappen. Die Unterseite vom Teig etwa 1 cm über die Apfelscheiben klappen und von der Seite aufrollen, sodass eine 'Rose' entsteht. Die Rose in eine runde Alu-Backform mit einem Durchmesser von ca. 6 bis 7 cm legen (oder eine Muffinform verwenden). Mit dem Rest vom Teig, der Aprikosenmarmelade und den Apfelscheiben in gleicher Weise verfahren.

Die Backförmchen auf den flachen Backstein stellen. Den Deckel des Grills schliessen und die Törtchen in ca. 35 Minuten goldbraun und gar backen.

Die Backförmchen aus dem Grill herausnehmen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Puderzucker mit Zimt mischen.

Die Törtchen aus der Form herausnehmen, auf einen Teller legen und mithilfe eines Siebs mit der Puderzuckermischung bestreuen.