

Äppelrosor

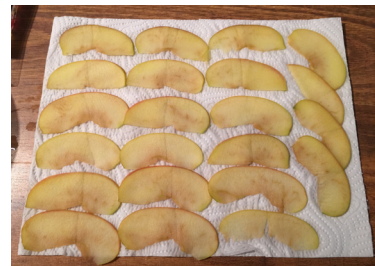
- 1 Stort äpple
- 1 kyld smördeg
- Aprikosmarmelad
- Kanel
- 1 ägg (till pensling av smördeg)



Sätt ugnen på 180°

Ta fram smördegen ur kylen och låt den bli rumstempererad
(Då spricker den inte lika lätt när du rullar ut den)

Dela äpplet i fyra delar ta bort kärnhuset och skär tunnt med mandolin
så du får halvmåneformade bitar



Lägg äppelskivorna i en skål med vatten, koka i micron ca: 3 min
Så dom blir mjuka, häll av vattnet och torka äppelskivorna på papper

Rulla ut smördegen och skär 5 cm breda längder, det blir 5 st på en smördeg
Lägg ut en längd smördeg på bordet



Äppelrosor forts.



Lägg äppelskivorna omlott på varandra på överkanten av smördegen så den runda delen på äppelskivan ligger utanför smördegen.
Klicka ut marmelad på nederdelen på äppelskivorna och strö på kanel

Vik upp den undre delen av smördegen över äppelskivorna, så bara den lilla runda delen av äppelskivorna syns.
Pensla på ägg på ovansidan på smördegen



Rulla ihop hela längden



Pensla ägg runt om på smördegen innan du placerar den i en muffinformen



Placera mitt i ugnen i ca: 45 min på 180°

Servera med Vaniljcrème