

Almás rózsasütemény

Dekoratív karácsonyi süti-csoda

kb. 10 darab



Könnyen elkészíthető

up to 60 Min.



Hozzávalók:

Leveles tészta:

2 csomag Dr. Oetker Leveles tészta
(egyenként 275 g)

Töltelék:

kb. 2 ek. cukor
1 kk. őrölt fahéj
1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás
cukor
3 db piros alma (közepes méretű, kb.
650 g)

1 Előkészítés:

A muffinformát előkészítjük. A sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 200 °C (előmelegítve)
Légkeveréses sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

2 Elkészítés:

A tésztát a csomagoláson található leírás szerint előkészítjük. A csomagolóanyagot eltávolítjuk a tésztáról, és a tésztát kitekerjük. Mindkét leveles tésztát hosszában 5 egyforma széles csíkra vágjuk. A fahéjat, a cukrot összekeverjük a Bourbon-vaníliás cukorral és megszórjuk vele a csíkokat.

Az almát megmossuk, vékony szeletekre vágjuk. Minden tésztacsíkot úgy borítunk be vele, hogy az almahéj a felső peremen egy kicsit kiálljon és alul tömören a szélén almával lezárjuk. Minden csíkot a rövid oldaláról feltekerünk és függőlegesen a muffinformákba állítjuk. A formát rácson a sütő alsó részébe toljuk.

Sütési idő: kb. 35-40 perc

Kérjük, vegye figyelembe saját sütője tulajdonságait!

A süteményeket kivesszük a muffinformából és porcukorral megszórjuk.