

## Appel Rozen / Apple Roses



### Boodschappenlijstje

#### Voor de vulling

2 rood/roze appels  
30 gram fijne suiker

### Voor het gebak

1 eetlepel bloem, voor je werkplek  
1 rol vers bladerdeeg  
1 theelepel gemalen kaneel  
2 eetlepels fijne suiker

### Zo maak je appelrozen

Vet een cupcake-vorm met 6 kuiltjes in en zet even opzij.

Snij de appels doormidden, verwijder het klokhuis en snij de halve appels in dunne schijfjes.

Laat de schil erom, dat geeft de rozen een mooie rode kleur.

Doe de appelschijfjes in een middelgrote kom en bestrooi ze met 2 eetlepels suiker.

Schud de ze voorzichtig om, om de suiker te verdelen.

Doe de appels in een zeef die op een kom staat.

Laat de appelschijfjes 10 minuten uitlekken, terwijl je het bladerdeeg klaar maakt.

Leg het bladerdeeg op een licht met bloem bestoven werkvlak.

Snij het deeg in stroken van ongeveer 5 x 22 cm.

Roer suiker en de kaneel door elkaar en strooi het mengsel over de deegstroken.

Leg de appelschijfjes (overlappend) op elkaar op de bovenrand van een deegstrook.

Laat de appelschijfjes over de bovenrand van het deeg uitsteken.

Vouw het onderste deel van het deeg omhoog zodat de randen elkaar raken.

Begin links, rol het deeg op als een slak en sluit de rand aan het rechter uiteinde.

Druk het deeg op elkaar met je vingers en zet de 'rozen' in de bakvorm.

**Zet de bakvorm in de ijskast terwijl je de oven voorverwarmt op 200°C**

**Bak de appelrozen in 20-25 minuten licht goudbruin.**

## Appel Rozen / Apple Roses



### Shopping list

#### For the filling

2 red/pink apples  
2 tablespoons caster sugar

#### For the pastry

1 tablespoon plain flour, for your workspace  
1 roll fresh Puff Pastry  
1 teaspoon ground cinnamon  
2 tablespoons caster sugar

### How to make apple roses

Butter a 6-hole cupcake tin and set it aside, for now.

Cut the apples in half, remove the core and cut into very thin slices.

Leave the peel on - it will give the roses a beautiful red color.

Place the sliced apples in a medium-size bowl and sprinkle with 2 tablespoons sugar.

Gently shake the bowl to distribute the sugar.

Transfer the apples to a strainer that's been set over a bowl.

Allow the apples to drain for 10 minutes while preparing the puff pastry.

Place the puff pastry on a lightly floured work surface.

Cut the dough in strips, each about 5 x 22 cm.

Combine 2 tablespoons sugar with the cinnamon in a small bowl.

Sprinkle each strip of dough generously with the sugar mixture.

Arrange the apple slices overlapping on the top edge of one of the strips of dough.

Make sure the top of the apple slices sticks over the top edge of the dough strip.

Fold up the bottom part of the dough so the edges meet.

Starting at your left, roll up the pastry like a snail, then seal the edge at the end.

Press the dough together with your fingers and place the 'roses' into the holes of the tin.

**Place the cupcake tin in the refrigerator while you preheat the oven to 200°C.**

**Bake the apple roses for 20-25 minutes until light golden brown.**