



DESSERT

# Äppelrosor

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **12**



Små, vackra äppelrosor med frasig smördeg och kanel. Goda som de är, eller tillsammans med hemkockt kolasås och vaniljglass.



## INGREDIENSER

3 st röda äpplen  
2 msk citronsaft  
2 st smördegsplattor  
75 g smör (rumstempererat)  
kanel och socker

## GÖR SÅ HÄR

1

Dela äpplena i halvor från toppen till botten och ta bort kärnhuset. Skiva i så tunna skivor som möjligt.

2

Fyll en skål med vatten och blanda i citronsaften, lägg i äpplena och ställ in i mikron på full effekt i 3 minuter. Sila av vattnet och ställ äpplena åt sidan.

**3**

Mixa smöret med kanel och socker, smaka av.

**4**

Kavla ut smördegsplattorna och dela i 6 st lika stora remsor, bred på smörblandningen på varje remsa.

**5**

Lägg på ca 8 st äppelskivor längst med varje remsa, med skalsidan uppåt. Halva skivorna ska sticka ut över kanten. Vik över nedre halvan av remsan över äppelskivorna.

**6**

Rulla varje längd från ena sidan till den andra, till en ros, och placera i en muffinsplåt.

**7**

Grädda äppelrosorna i 175°C i ca 35-40 minuter eller tills de känns helt klara.