DESSERT

Äppelrosor

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

60

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