

RÖSLE - ROSEN

süß und herzhaft



Zutaten:

Ergibt jeweils 6 Stück:

Süßes Rösle:

- 1 frischer Blätterteig
- 3 rote Äpfel
- 5 EL Aprikosenkonfitüre
- 4 EL Zimtucker oder Puderzucker
- Schokoladeneis / Vanilleeis

Herzhaftes Rösle:

- 1 frischer Blätterteig
- 200 g Schmand
- 50 g Parmesan
- 250 g gekochter Schinken
- 1/2 TL Chili / Cayenne Pfeffer
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Blätterteig aus der Packung nehmen und in 6 x 4 cm lange Streifen schneiden, z.B. mit einem Pizzaschneider.

Süßes Rösle:

Äpfel waschen, halbieren und Kerngehäuse herauschneiden. Mit Hilfe eines Hobels dünne Halbmonde schneiden. Die Blätterteig-Streifen mit einem gestrichenen EL Konfitüre bestreichen, nun die Apfelscheiben fächerartig auf den Teig legen, so dass die runde Seite über den Rand ragt. Die Scheiben sollen sich immer zur Hälfte überlappen.

Herzhaftes Rösle:

Zuerst Schmand und Parmesan in einer Schüssel miteinander verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer/Chili abschmecken.

Den Schinken nun in ca. 2-3 cm breite Streifen schneiden.

Die Blätterteig-Streifen mit der Schmand-Mischung bestreichen und den Schinken fächerartig auf den Teig legen, so dass die der Schinken etwas über den Teig ragt. Die Scheiben sollen sich ebenfalls immer zur Hälfte überlappen.

Wenn die Streifen vollständig belegt sind, dann den unteren Rand ca. 1 cm hoch über die Apfel- und Schinkenscheiben legen. Jetzt die Streifen einrollen und es bildet sich eine Rose.

Zum Schluss die RÖSLE Rosen in eine gefettete Muffinform legen und bei 180 °C indirekter Hitze (Brenner 1 & 4) auf dem Warmhalterost ca. 35 min garen.