

# Apfel-Rosen-Küchlein



Menge	Zutaten	Zubereitung
<b>Hefeteig:</b> 500 g 250 ml 20g 70 g 2 Pr. 50 g 1	Mehl Milch Hefe Zucker Salz Butter Ei	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alle Zutaten in Rührschüssel geben</li><li>- Auf niedriger Stufe mit Knethaken kneten</li><li>- Zugedeckt gehen lassen</li></ul>
<b>Füllung:</b> 3  Etwas  2 EL	Äpfel  Zitronensaft  Zimt-Zucker	<ul style="list-style-type: none"><li>- Waschen, in dünne Scheiben hobeln</li><li>- Apfelscheiben damit beträufeln</li><li>- Teig ausrollen, in dünne Streifen schneiden</li><li>- Jeden Teigstreifen mit Apfelscheiben belegen, dass die Schale am oberen Rand übersteht</li><li>- bestreuen</li><li>- Aufrollen und senkrecht in Muffinform stellen</li> <li>- Bei 180°C für 40 Minuten backen</li></ul>

Apfel-Rosen-Küchlein anschließend noch mit Puderzucker bestreuen!