

Butterdejs æbleroser med creme og kanel sukker | KreaHjørnet

4 - 6 stk.



nem

Op til 30 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

muffinform i metal

Kagecreme:

1 brev Dr. Oetker Økologisk

Kagecreme

5 dl letmælk

Æbleroser:

1 rulle butterdej

ca. 2 - 3 æbler

Dr. Oetker Kanel sukker

1 Kagecreme:

Bland brevets indhold med 1 dl mælk og pisk det til en jævnning. Varm resten af mælken i en gryde. Når mælken koger tilsættes jævnningen under kraftig omrøring og det hele koges i 1 min. til det tykner. Når den er tyknet tages den af komfuret for at køle lidt af. Cremen behøver ikke være helt koldt, da den er nemmere at smørre ud, hvis den er lidt lun.

Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

2 Æbleroser:

Skær æblerne ud i tynde skiver på 1-2 mm.

Rul butterdejen ud på et bord eller et stykke bagepapir og skær den i strimler på langs, så de har en højde på 5 cm. Sørg for at dejen ikke klister til bordet, brug evt. lidt hvedemel for at forhindre dette.



Smør ca. en spsk. vaniljekagecreme ud på hver butterdejsstrimmel.

Kagecremen skal kun placeres i midten af strimlen og smøres langs hele dejstrimlen. Drys rundhåndet kanelsukker ud på kagecremen. Placer æbleskiverne, liggende i toppen af hver butterdejsstrimmel, så skrællen peger opad. Tag den nederste del af dejstrimlen og fold den op og hen over bunden på æblerne. Dette gøres langs hele strimlen.

Tag fat i den ene ende af dejstrimlen og rul forsigtigt sammen så den formes til en snegl. Dette gøres forsigtigt, så æblerne ikke glider ud. Kom æbleroserne i muffinforme (evt, kan en smurt metal-muffinform benyttes). Drys æbleroserne med ekstra kanelsukker og bag dem i ovnen i 45-50 min. eller til de er gyldne og gennembagte. Æbleroserne smager bedst lune.

Tip:

Servér butterdejs æbleroserne drysset med kanelsukker og gerne sammen med lidt cremefraiche rørt med lidt vaniljesukker.

Skær æbleskiverne og kom dem i koldt vand med lidt citronsaft i, på den måde bliver de ikke brune og er klar når du skal bruge dem. Husk dog at dryppe dem lidt af inden du lægger dem på dejen.

