



Apfel-Zimt-Röllchen

Description



Für 4 Stück:

- 4 Toastscheiben
- 1 Apfel
- 50 g Zucker
- 1 EL Speisestärke
- 50 ml Wasser
- 1 EL Butter
- etwas Zucker-Zimt-Mischung

1. Den Apfel klein schneiden. Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und dann die Apfelstückchen dazugeben. Das Wasser einrühren und die Stärke dazugeben. Das ganze abkühlen lassen.
2. Den Rand vom Toast abschneiden und mit einem Nudelholz glattrollen. Die Apfelmasse auf das Toast geben sodass man es einrollen kann. Das Toast einrollen und in eine Auflaufform legen.
3. Die Butter flüssig werden lassen und die Oberseite des Toaströllchen damit einpinseln. Zucker-Zimt-Mischung darüberstreuen und bei 180°C ca. 15 min. backen.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark