Epleroser



Ingredienser

♥ 6 plater butterdeig (frosne)
♥ 1 ss hvetemel

Fyll:
♥ 3 epler (helst faste, røde)
♥ 1 sitron
♥ 6 ss aprikossyltetøy eller eplemos
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ss kanel

Pynt:
♥ melisdryss

Fremgangsmåte

Legg de frosne butterdeigsplatene utover på bakebordet som er drysset lett med mel og la de ligge og tine i ca. 20 minutter.

Del imens eplene i båter (la skallet være på) og del eplebåtene i tynne skiver. Fyll en bolle med kaldt vann og tilsett saft fra sitronen. Legg epleskivene i sitronvannet (dette forhindrer at de mørkner i fargen).

Kjevle ut hver butterdeigsplate til den måler ca. 12 x 24 cm. Vær forsiktig når du kjevler og bruk lette tak. Del hver plate i to på langs med en kniv slik at hver butterdeigsstripe måler ca. 6 x 24 cm. Du får dermed 12 slike striper.

Smør butterdeigsstripene med et tynt lag aprikossyltetøy eller eplemos. Dryss over sukker og kanel.

Sil sitronvannet fra eplene og varm deretter våte epleskiver i mikrobølgeovnen. Jeg tar en neve av gangen som jeg legger i en skål og varmer i mikrobølgeovnen i ca. 1 minutt. Dette gjør at epleskivene blir myke og bøyelige slik at de ikke knekker så lett når de skal rulles til roser.

Ta for deg én butterdeigsstripe av gangen og lag en eplerose av den: Legg først epleskiver langs den øvre kanten av langsiden på butterdeigsstripen. Epleskivene skal legges slik at skallsiden vender oppover og stikker halvveis utenfor den øvre butterdeigskanten, samtidig som epleskivene overlapper hverandre. Brett den nederste delen av butterdeigstripen over den øverste og halvveis opp på epleskivene slik at en pen eplekant stikker ut over butterdeigen. Rull så den brettede butterdeigstripen sammen fra den ene kortenden samtidig som du må passe på at epleskivene holder seg på plass. Når du har rullet butterdeigsstripen helt sammen til en rull, vil du se at epleskivene har dannet en rose på toppen.

Smør et muffinsbrett og legg eplerosen i formen slik at den bevarer fasongen under stekingen. Gjenta med resten av butterdeigsstripene.

Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i 30–40 minutter. Sjekk at kakene er gjennomstekte i bunnen før du tar dem ut av ovnen. Dekk til kakene med et stykke aluminiumsfolie på slutten av steketiden hvis du synes at de blir for mørke på toppen.

Dryss melis over de nystekte eplerosene, og server dem gjerne med vaniljeis ved siden av.

Tips

♥ Aprikossyltetøyet kan byttes ut med eplesyltetøy.

♥ Eplerosene smaker best samme dag de er laget og aller best helt nystekte.

♥ Gjerne med vaniljeis og litt karamellsaus!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/epleroser