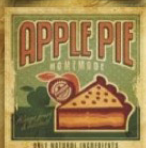
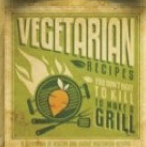
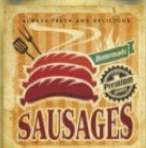




mobil: +49 157 726 22 989  
 email: info@grillmeisterei.events  
 home: www.grillmeisterei.events  
 youtube: rudy grillt!

# Rudy's Puff Pastry-Appel-Roses



## Zutatenliste

Menge	Zutaten/Lebensmittel
2	Äpfel in dünne Scheiben gehobelt
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Aprikosenmarmelade
1 EL	brauner Zucker
1 Rolle	Butterblätterteig



## Grill-Regeln

Grill-Zeit	20 min.
Grill-Methode	direkt / indirekt
Grill-Temperatur	220°
Grill-Zubehör	WEBER Pizzastein

## Vorbereitung / Zubereitung

1. Apfelscheiben mit Zitronensaft bestreichen und beiseite stellen
2. Blätterteig in ca. 3-4 cm breite Streifen schneiden
3. die Streifen mit Aprikosenmarmelade dünn bestreichen und die Apfelscheiben nebeneinander darauf legen, so dass sie zur Hälfte über den Teig schauen
4. jetzt die Blätterteigstreifen vorsichtig aurollend in Muffinförmchen setzen
5. Nun alles auf dem vorgeheizten Pizzastein bei 200-220° ausbacken
6. mit Puderzucker leicht bestreuen

fertig

Guten Appetit