



## Hozzávalók:

50 dkg készen kapható fagyasztott vaj, leveles tészta, 6 piros alma, 5 evőkanál kristálycukor, 1 púpozott kiskanál őrölt fahéj, 1 kisebb citrom reszelt sárga héja az alma főzéséhez:

kb 1 liter víz, 3-4 evőkanál kristálycukor, fél citrom leve

a tészta nyújtásához:

finomliszt

a tálaláshoz:

porcukor

1. A tésztát szobahőmérsékleten fölengedjük. Az almákat megmossuk, hámozás nélkül félbevágjuk, majd miután magházukat kivájtuk, 3 milliméter vastagon felszeleteljük.
2. Közben kb. 1 liter vizet fölforralunk, a cukorral és a citrom levével ízesítjük. Az almaszeleteket belerakjuk, majd a tűzről nyomban lehúzzuk. 1 percig még puhulni hagyjuk, majd leszűrjük, rácstra rakva leszároгатjuk. Akkor jó, ha a szeletek könnyen hajlíthatók, de nem főttek szét annyira, hogy eltörjenek.
3. A leveles tésztát enyhén meglisztezett gyúrólapon kb. 3 milliméter vékonyságúra, kb. 32 centi hosszúra téglalap alakúra nyújtjuk. A kristálycukor, fahéj és citromhéj keverékével egyenletesen meghintjük, majd sodrófával egy kicsit a tésztába is nyomjuk, hogy ne potyogjon ki töltés közben. Az így kb. 2 mm vékonyságúra ellapított tésztát derelyevágóval kb. kétujjnyi (3,5-4 centi) széles csíkokra vágjuk.
4. A csíkokra jobbról balra rárakogatjuk az almaszeleteket úgy, hogy kissé fedjék egymást, de a két szélét szabadon hagyjuk, hogy majd összecsapenthessük. Balról kezdve szorosan felcsavarjuk úgy, hogy minden csavarás a másik alá essen egy kicsivel, hisz a rózsaszirmok sem egyvonalba terülnek el. Ha egy kész, a tészta végét odacsapentjük a tészta oldalához, és fogvájóval is átszúrjuk, hogy biztosan megtartsa az alakját. Sütőpapírral bélelt tepsire rakogatjuk.
5. Ha mind kész, előmelegített sütőben, nagy lánggal (200 °C, légkeveréses sütőben 180 °C) kb 25 percig sütjük. Langyosan, porcukorral behintve tálaljuk.

10 db

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

1 darab: 340 kcal • fehérje: 3,4 gramm • zsír: 20,5 gramm • szénhidrát: 35,4 gramm • rost:

1,2 gramm • koleszterin: 58 milligramm