

# Rezept

## Weihnachtsfrühlingsröllchen, gefüllt mit Apfelstreifen

### Rezept Weihnachtsfrühlingsröllchen, gefüllt mit Apfelstreifen

#### Zutaten:



4 Filoteigblätter (40 auf 60 cm)

3-4 festfleischige Äpfel (z.B. Granny Smith oder Braeburn)

Saft 1 Limette

1 Pr gemahlener Zimt

20 Rosinen, Korinthen oder Sultaninen

3 EL Butter

Puderzucker

#### Zubereitung:

Die Äpfel unter Heißwasser abwaschen, entkernen und mit einem Hobel in feine Stäbchen reiben.

Die Apfelstreifen zusammen mit Zimt und Rosinen 2 Stunden in Limettensaft marinieren lassen.

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Die Butter in einem Butterpfändchen zum Schmelzen bringen.

Die Filoblätter ausbreiten, mit Butter bepinseln und jeweils 2 Blätter übereinander legen.

Die zwei Teigteile halbieren, die einzelnen Teile mit Apfelmasse belegen (mit 5 Rosinen) und vorsichtig zu kleinen Frühlingsröllchen einpacken.

Die Röllchen auf das Backblech legen, erneut mit Butter

einpinseln und mit Puderzucker bestreuen.

Das Blech auf oberer Schiene für ca. 4 Minuten in den heißen Ofen schieben.

Die Röllchen noch heiß servieren.

[Zurück zu Backrezepte](#)

[Zurück zu dem Weihnachtsgebäck](#)