



# MAPFINS MIT VANILLEEIS

von Sarah Ahrens



## ZUTATEN (6 Stück)

- 1 Frischer Blätterteig
- 1 Apfel
- Apfelmus
- Miss Mapfel\* (alternativ Black&White\*)
- Vanilleeis

\*Edelschmaus Originalprodukt

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel entkernen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Den Blätterteig ausrollen und in ca 6 gleich breite Streifen schneiden.

Die Streifen mit jeweils 1 - 2 TL Apfelmus bestreichen und je nach Laune mit Miss Mapfel bestreuen.

Die Apfelscheiben nebeneinander auf die oberen Hälften der Blätterteigstreifen legen und die untere Hälfte anschließend auf die obere falten.

Die Streifen der Länge nach aufrollen, so dass kleine Apfel-Blätterteig-Rosen entstehen. Diese in die gefetteten Mulden einer Muffinform geben und optional noch einmal Miss Mapfel oben drauf streuen.

Die fertigen "Mapfins" für ca 15 - 20 Minuten im Ofen backen und anschließend am besten noch warm mit Vanilleeis servieren!