

### Teeparty: Apfelrosen und heiße Schokolade



#### Für die Apfelrosen:

- 2 Stück Blätterteig
- 6 Äpfel
- 1 Ei
- Etwas Brauner Zucker und Zimt

#### Für die heiße Schokolade auf Holzlöffel:

- ½ Tasse Schlagobers
- 400 ml süße Kondensmilch
- Vanillearoma
- 2 Tassen Bitterschokolade
- 1 Tasse Milkschokolade
- 1 Pkg Marshmallows
- Holzlöffel

## Apfelrosen

Die Äpfel vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Den Blätterteig dünn ausrollen, mit Ei bestreichen und das Zucker-Zimtgemisch darauf streuen.

Die geschnittenen Äpfel jetzt auf dem Blätterteig platzieren. Die Apfelscheiben der Länge nach in einer Reihe mit der runden Seite nach oben auflegen und den belegten Teil abschneiden und der Breite nach einrollen. Anschließend die Teigrolle in ein Muffinpapierförmchen stecken und dieses in ein Muffinblech stellen. Oben den Teig leicht umbiegen, damit er wie ein Röschen aussieht.

Dann heißt es wieder: Teig mit Äpfel belegen, abschneiden und einrollen. Wenn das Blech voll ist, die Apfelrosen mit Ei bestreichen. Bei 180° Grad für etwa 20 Minuten im Backrohr backen.

## Heiße Schokolade auf Holzlöffel

Das Schlagobers, die Kondensmilch und das Vanillearoma in einem Topf erwärmen. Die Milkschokolade und Bitterschokolade dazu geben. Mit einem Schneebesen die Flüssigkeit umrühren. Die heiße Schokoladenmasse in die Eiswürfelform füllen.

Anschließend die Marshmallows auf die Holzlöffel spießen und die Löffel in die Schokolade stecken. Nach einer Stunde Kühlung im Kühlschrank ist die Masse fest und bereit in heiße Milch getaucht zu werden.