

# Almarózsa

## Hozzávalók:

- 1 csomag Mester vajas leveles tészta
- 3 db alma
- 3ek cukor
- 2tk őrölt fahéj
- fél citrom
- 50g vaj
- 5ek baracklekvár

## Elkészítés :

Az almákat félbevágjuk, kimagozzuk , majd felszeleteljük, Fél citrommal meglocsoljuk a szeleteket, majd annyi vízben feltesszük főni , amennyi ellepi. A 3ek cukorral és 2tk fahéjjal összekeverjük., ezzel ízesítjük a vizet (nem az egészet szórjuk a vízbe, kb. felét). Kb. 2 percig főzzük, óvatosan, hogy ne törjenek szét, de meg is puhuljanak az almaszeletek .

Lecsepegetjük.

Közben a tésztalapot kinyújtjuk, megkenjük olvasztott vajjal, megszórjuk a maradék cukor, fahéjjal keverékkel. Pizza szeletelővel kb. 3 centis csíkokra vágjuk. Az almaszeleteket ráfektetjük a tésztára, majd feltekerjük kicsit szorosan.

180 fokos sütőben kb. 15-20 percig sütjük.

Lekvárral még forrón vékonyan megkenjük, majd tálaláskor egy kis porcukorral megszórjuk.

