## Blätterteig-Apfelringe

Backofen vorheizen	
2 Äpfel	Waschen und in 8 dicke Scheiben schneiden. Kerngehäuse entfernen (ca. 2 cm Durchmesser)
1 Blätterteig-Rolle	In 1 cm dünne Bahnen schneiden und die Apfelringe damit umwickeln. Bahnen dabei nicht überlappen.
Die Apfelringe auf ein mit Back	papier ausgelegtes Backblech legen
Pflanzenmargarine oder	Schmelzen oder
1 Ei mit etwas Milch	verquirlen Auf die Apfelringe streichen
Zimt-Zucker-Mischung	Auf die Apfelringe streuen
Backen: Ober-/Unterhitze, bei	190°, mittlere Schiene, ca. 20-25 Minuten