

Apfelschnecken

40 Minuten - mittel

Zutaten

-
- **Füllung**
 - 400 g Äpfel
 - 50 g Zucker
 - 1/2 TL Zimt, gemahlen
 - 1 EL Zitronensaft
 - 30 g Butter
-
- **Germteig**
 - 150 ml Milch
 - 325 g Weizenmehl
 - 1 Pkg. Trockengerm
 - 50 g Zucker
 - 50 g Butter, weich
 - 1 Stk. Ei
-
- **Zum Bestreichen**
 - Milch



Zubereitung

Hefeteig

Milch erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Germ vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Füllung

Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Apfelstücke mit Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und in einem Topf etwas andünsten. Äpfel etwas abkühlen lassen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen.

Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, mit Hilfe einer Teigkarte aus der Schüssel nehmen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und mit der zerlassenen Butter bestreichen.

Apfelstücke darauf verteilen, Teig von der **kürzeren** Seite her aufrollen und die Rolle in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf das Backblech legen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Schnecken mit etwas Milch bestreichen, dann in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Minuten

Schnecken mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.