Apfel-Mohn-Schnecken

Wer gerne Mohn isst, wird dieses Rezept lieben! Die Apfel-Mohn-Schnecken können es locker mit jedem Bäcker aufnehmen, einfach mal ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Foto: Maja Dumat

Zutaten

Für den Teig

500 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
1 EL	Zucker (zum Auflösen der Hefe)
60 g	Zucker
70 g	Butter
1 TL	Zitronenschalen
200 ml	Milch (lauwarme)

Für die Füllung

800 g	Äpfel
8 EL	Zitronensaft
120 g	Rosinen
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Mohn
130 g	Staubzucker
30 g	Butter (geschmolzen)

Zubereitung

1. Für die Apfel-Mohn-Schnecken zunächst den Teig zubereiten. Dazu die Hefe in der Hälfte der Milch auflösen und mit etwas Zucker verrühren. Mit Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Eiern und der restlichen Milch vermischen.

2. Butter zerlassen und unterrühren. Zitronenschale abreiben und ebenfalls einrühren. Den Teig glatt kneten und an einem warmen Ort ca. 40 Minuten lang gehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und fein würfeln. Sofort mit einem Drittel des Zitronensafts beträufeln und mit den Rosinen und dem Vanillezucker vermengen.

4. Teig zu einem großen Rechteck ausrollen und den Mohn gleichmäßig darauf verteilen und glattstreichen. Mit der Apfelmischung bestreuen und das Rechteck von der Längsseite her zu einem Strudel aufrollen.

5. Backbleche mit Backpapier auslegen. Von der Rolle ca. 2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf die Backbleche legen. Weitere 15 Minuten gehen lassen.

6. Währenddessen den Backofen auf 175°C vorheizen. Die restliche Butter zerlassen und die Schnecken damit einpinseln. Im Ofen ca. 15 Minuten backen lassen.

7. In der Zwischenzeit den Staubzucker und mit dem restlichen Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren. Schnecken aus dem Ofen nehmen und mit dem Guss bestreichen. Abkühlen lassen und servieren.

Tipp

In der Advents- und Weihnachtszeit die Apfel-Mohn-Schnecken mit etwas Zimt verfeinern.