Apfel-Zimt-Schnecken

Mit dem Rezept für die Apfel-Zimt-Schnecken wird sowohl das Frühstück als auch der Kaffee am Nachmittag zum Genuss!

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Foto: Lisa

Zutaten

Für den Germteig

500 g	Mehl
1 Würfel	Germ
1 EL	Kristallzucker
130 ml	Milch
100 g	Butter (weich)
100 g	Staubzucker
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter

Für die Füllung

5 Stk.	Äpfel
1 EL	Zimtpulver
1 EL	Kristallzucker

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Grube bilden. Die Germ in einer Tasse zerbröseln, mit 1 Esslöffel Kristallzucker bestreuen. Etwas erwärmte Milch (nicht heiß!) ebenfalls in die Grube geben und kurz aufgehen lassen.

2. Anschließend die restlichen Zutaten zufügen: Restliche Milch, weiche Butter, Staubzucker,

ein komplettes Ei sowie zwei Dotter. Solange kneten, bis ein schöner geschmeidiger Teig entsteht. Wenn er zu weich ist, etwas Mehl zugeben, ist er zu fest, lauwarme Milch einarbeiten. Teig eine halbe Stunde rasten lassen.

3. Nun die Füllung zubereiten: Äpfel schälen und reiben, mit etwas Zimt und Zucker mischen. Den Teig nach der Rastzeit rund auswalken, mit der Apfel-Zimt-Mischung belegen und einrollen. Von der Rolle ca. 3-4 cm große Stücke abschneiden und auf ein Backblech legen. Mit Ei bestreichen und etwas Zimt bestreuen . Bei 180°C goldbraun backen.

Tipp

Die Apfel-Zimt-Schnecken schmecken sehr gut mit Schlagobers oder einer Kugel Vanilleeis.