Apfel-Zimtschnecken

Die Apfel-Zimtschnecken sind ein vorzügliches süßes Gebäck für zwischendurch oder zum Frühstück. Das raffinierte Germteig-Rezept gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

für den Germteig

1 EL	Wasser
0.5 Würfel	Germ
40 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
75 ml	Milch
40 g	Butter

für die Füllung

2 Stk.	Äpfel (groß)
1 EL	Zucker
1 TL	Zimt
1 EL	Frischen Zitronensaft
35 g	Butter
2 EL	Zucker
2 EL	Haselnüsse (gemahlen)
1 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Apfel-Zimtschnecken** zuerst den Germteig zubereiten. Dazu das Wasser mit der Germ und Zucker verrühren. Das Ei, Mehl, Milch und Salz zugeben und vermengen. Jetzt die weiche Butter hinzugeben und einige Minuten zu einem glatten Teig kneten. Je nach Bedarf etwas Mehl zugeben. Eine Kugel formen und zugedeckt zirka 1 Stunde gehen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Die Äpfel schälen und grob raspeln. Mit Zucker, Zimt und Zitronensaft in einer Pfanne zirka 5 Minuten bei geringer Hitze dünsten.

3. Den Teig zirka 8 mm dick zu einem Rechteck ausrollen. Mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit Zimt, Zucker und gemahlene Haselnüsse bestreuen. Abschließend die Apfelfüllung darüber verteilen.

4. Den Teig einrollen und in zirka 8 gleich große Rollen schneiden. Diese in eine gefettete Form oder auf eine mit Backpapier belegtes Backblech legen.

5. In den kalten Ofen geben, den Backofen auf 160 °C stellen und zirka 30 Minuten goldgelb backen.

Tipp