# Apfelschnecken

Das Rezept der Apfelschnecken passt zu vielen Gelegenheiten und lässt sich prima aus der Hand essen. Das freut große wie kleine Naschkatzen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 35 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 160 ml | Milch (lauwarm) |
| 60 g | Zucker |
| 1 Stk. | Ei |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Würfel | Germ |
| 2 EL | Naturjoghurt |
| 150 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 1 Packung | Backpulver |
| 600 g | Mehl |

### Für den Belag

| | |
|---|---|
| 100 g | Butter (geschmolzene) |
| 3 Stk. | Äpfel |
| 2 Packungen | Vanillezucker |

### Für die Dekoration

| | |
|---|---|
| Nach Belieben | Zucker |
| Nach Belieben | Zimt |

## Zubereitung

1. Für die **Apfelschnecken** als erstes einen Germteig zubereiten. Dazu von dem Zucker ca. einen Teelöffel entnehmen und zusammen mit dem Germ (zerbröselt) in lauwarmer Milch auflösen.

2. In der Zwischenzeit die Butter, mit dem Zucker und dem Salz verrühren, das Ei hinzufügen und den Joghurt unterrühren.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und im Wechsel mit der Germ-Milch unterkneten.

4. Jetzt den Teig nochmal mit den Händen durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist und anschließend in einer Schüssel, abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten ruhen lassen.

5. Kurz vor dem Ende der Ruhezeit die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

6. Danach den Teig mit einem Nudelholz, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca.70x50cm ausrollen. Parallel kann man schon mal den Ofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

7. Dann die Butter schmelzen und den Teig damit bestreichen. Die übrige Butter wird dabei zur späteren Dekoration verwendet.

8. Nun die Apfelwürfel auf dem Teig verteilen und mit dem Vanillezucker gleichmäßig bestreuen.

9. Als nächstes den Teig der Länge nach eng aufrollen und anschließend in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden.

10. Jetzt die Scheiben mit etwas Abstand, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 20 Minuten backen. Die Apfelschnecken sollten hinterher ganz auskühlen.

11. Für die Dekoration nach Belieben Zucker mit Zimt vermengen, die Schnecken mit etwas geschmolzener Butter bepinseln und in die Zuckermischung tunken. Die Menge ergibt ca. 16-20 Apfelschnecken.

## Tipp

Wer möchte, kann die Äpfel noch zusätzlich mit etwas Zimt oder gehackten Nüssen verfeinern. Eine dünne Schicht Vanillepudding schmeckt in der Kombination mit den Äpfeln ebenfalls hervorragend.