Blätterteig-Apfelschnecken

Mit diesem einfachen Rezept sind die Blätterteig-Apfelschnecken schnell auf dem Tisch gezaubert. Besonders beliebt als Nachspeise oder zum Frühstück.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig
3 Stk.	Äpfel (mittelgroß)
1 EL	Frischen Zitronensaft
50 g	Wallnüsse gerieben
20 g	Feinkristallzucker
10 g	Rosinen
1 Prise	Zimt

Zubereitung

1. Für die Blätterteig-Apfelschnecken den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Die Äpfel schälen, mit einer groben Reibe zerkleinern und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Den Blätterteig ausrollen, mit Äpfel belegen, Zucker, geriebenen Walnüsse und Zimtpulver darüber streuen.
4. Den Teig von der Längsseite einrollen und in zirka 1,5 cm breite Scheiben schneiden.
5. Die Apfelschnecken auf das Backblech legen, mit Ei bestreichen und im Backofen zirka 20 Minuten goldbraun backen.

Tipp