Bratapfel-Zimt-Schnecken

Mit dem Rezept für Bratapfel-Zimt-Schnecken lässt sich ganz einfach winterliches Genussfeeling verbreiten, obwohl diese Leckereien auch im Sommer gut schmecken!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

50 g	Butter
100 g	Zucker
2 TL	Zimt
2 Stk.	Äpfel

Hefeteig

500 g	Mehl
10 g	Trockenhefe
50 g	Zucker
50 dag	Butter
200 ml	Milch
2 Stk.	Eier

Bratapfelmischung

1 EL	Marzipan
1 EL	Rosinen
1 EL	Mandeln (gemahlen)
1 Schuss	Rum
50 g	brauner Zucker
50 g	Zucker

Zubereitung

1. Für die Bratapfel-Zimt-Schnecken als Erstes Mehl, Zucker und Trockenhefe in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät auf kleiner Stufe gut vermischen. Danach Butter in einen Topf geben und langsam, bei geringer Hitze zum Schmelzen bringen. Wenn die Butter geschmolzen ist, die Milch zugeben und für etwa ein bis zwei Minuten auf dem Herd lassen. Die Mischung soll nur lauwarm sein. Während die Mischung auf diese Temperatur kommt, die Eier in die Mehlmischung schlagen. Anschließend die Milchmischung zugeben und alles mit dem Handrührgerät für etwa fünf Minuten kneten, bis sich ein zäher Teig ergibt. Die Schüssel nun mit einem Küchentuch abdecken und für etwa fünfundvierzig Minuten an einen warmen Ort stellen, damit der Teig schön gehen kann.

2. In der Zwischenzeit den Ofen auf 175° vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Währenddessen die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend die beiden Zuckersorten mit dem Zimt mischen und in zwei Hälften unterteilen. Die eine Hälfte der Zuckermischung mit den Äpfeln vermischen. Nun in einer kleinen Schüssel Marzipan, gemahlene Mandeln, Rum und Rosinen gut vermischen und ebenfalls in die Apfelmischung einrühren, sodass alles gut miteinander vermischt ist.

4. Anschließend Butter in einem Topf zerlassen. Währenddessen den Teig nochmals gut durchkneten und auf der Arbeitsfläche, auf Backblechgröße, ausrollen. Die Butter gleichmäßig auf dem Teig ausstreichen und die zweite Hälfte der Zuckermischung darauf verteilen. Zuletzt die Äpfel auf dem Teig verteilen und den Teig zusammenrollen. Die Rolle in etwa drei zentimeterdicke Scheiben schneiden und diese Stücke auf das Backblech legen.

5. Das Backblech für etwa fünfundzwanzig bis dreißig Minuten in den Ofen stellen. Herausnehmen, wenn die Stücke leicht gebräunt sind. Kurz abkühlen lassen und warm oder kalt servieren.

Tipp

Bei den Bratapfel-Zimt-Schnecken lässt sich die Bratapfelmischung auch mit den eigenen Lieblingszutaten zubereiten. Beispielsweise können statt Mandeln auch Haselnüsse oder andere Nüsse verwendet werden. Etwas warme Vanillesauce peppen die Schnecken zusätzlich auf.