Zimtschnecken-Apfelkuchen

Das Rezept von dem Zimtschnecken-Apfelkuchen kann man kalt aber auch lauwarm genießen. Ein tolles Dessert für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

1 Packung	Blätterteig (Rolle)
1 EL	Butter (gehäuft)
Nach Belieben	Zimt

Für die Füllung

4 Stk.	Äpfel (Boskop)
50 g	Zucker
0.5 EL	Zimt
1.5 EL	Mehl

Zum Bestreichen

1 Stk.	Eigelb

Für den Guss

Nach Belieben	Staubzucker
Nach Belieben	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Zimtschnecken-Apfelkuchen** den Boden einer ca. 18-20 cm Springform mit Backpapier auslegen, den Ring ausfetten und zeitig den Ofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter schmelzen.

3. Nun den Blätterteig aufrollen und mit der geschmolzenen Butter bestreichen.

4. Den Blätterteig anschließend nach Belieben mit Zimt bestreuen.

5. Danach den Blätterteig der Länge nach aufrollen.

6. Jetzt mit einem scharfen Messer die Rolle halbieren. Eine Hälfte der Rolle bitte (für später) in den Kühlschrank legen.

7. Die andere Hälfte nun in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

8. Diese hinterher kreisförmig (Schnittkanten nach oben) auf ein Stück Backpapier legen.

9. Dann die Zimtrollen leicht mit Mehl bestäuben und mit einem Nudelholz, etwas größer als die Springform ausrollen.

10. Den Teig nun in der Form auslegen.

11. Als nächstes die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

12. Diese nun in eine Schüssel geben und mit dem Zucker, dem Zimt und dem Mehl vermengen.

13. Danach die Apfelspalten in die Form geben.

14. Jetzt die zweite Hälfte Blätterteig ebenfalls in 2 cm breite Scheiben schneiden, auf Backpapier auslegen und etwas größer als die Springform ausrollen.

15. Den Teig hinterher in die Form geben, sodass die Apfelspalten komplett abgedeckt sind.

16. Als nächstes das Eigelb verschlagen und die Teig-Oberfläche damit dünn und gleichmäßig bepinseln. Der Kuchen sollte nun ca. 35 Minuten im Ofen backen.

17. Für den Guss nach Belieben den Staubzucker mit etwas Zitronensaft zu einer dickeren Sauce verrühren und auf dem erkalteten Kuchen verteilen.

Tipp

Den Zimtschnecken-Apfelkuchen kann man auch lauwarm mit einer extra Kugel Vanilleeis servieren.