

Apfel-Zimtschnecken

Zutaten (für ca. 15 Stück):

Für den Hefeteig:

1 Würfel Hefe
200 ml Milch
80 g Butter
80 g Zucker
500 g Mehl
1 Ei
1 TL Salz
1 TL Vanilleextrakt

Für die Füllung:

4 - 5 Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
3 EL Zucker
1/2 TL Zimt
1/2 Zitrone

70 g weiche Butter
4 EL Zucker
1/2 TL Zimt

Puderzucker zum Bestreuen



Zubereitung:

1) Für den Hefeteig Milch und Butter in einen kleinen Kochtopf geben und auf dem Herd bei schwacher Hitze langsam erwärmen, bis die Milch lauwarm und die Butter geschmolzen ist.

Die Milch-Butter-Masse in eine Schüssel geben.

Die Hefe hinein bröseln und verrühren.

Zucker, Mehl, Ei, Salz und Vanilleextrakt dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Falls der Teig zu klebrig ist, noch etwas Mehl unterkneten.

Den Hefeteig nun abgedeckt an einem warmen Ort 1 - 2 Stunden gehen lassen.

2) In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

Mit 3 EL Zucker, 1/2 TL Zimt und dem Zitronensaft verrühren und in einem Kochtopf 5 - 10 Minuten köcheln lassen.

3) Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (ca. 0,5 cm dünn).

Mit der weichen Butter bestreichen.

4 EL Zucker und 1/2 TL Zimt vermischen und auf den Teig streuen.

Die Apfelfüllung darauf verteilen.

Den Teig von der längeren Seite her zu einer Rolle aufrollen und das Ende gut andrücken.

Die Rolle mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm dicke Schnecken schneiden.

Diese nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

4) Das Blech in den kalten Backofen schieben.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze stellen und die Apfel-Zimtschnecken für ca. 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.