

Apfel-Zimt-Schnecken

Für das Backblech:

Backpapier

Füllung:

400 g Äpfel
50 g Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
1 EL Zitronensaft
40 g Butter
1 geh. EL Weizenmehl

Hefeteig:

375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
50 g Zucker
170 ml Milch
100 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

2 EL Schlagsahne
1 EL Zimt-Zucker (d.h. 1/2 TL gemahlener Zimt,
1 EL Zucker)



etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Bereiten Sie die andere Hälfte Schnecken auf einem Bogen Backpapier vor.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Füllung: Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und Butter in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Mehl unterrühren und die Masse unter Rühren kräftig aufkochen lassen.

3. Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 45 x 30 cm) ausrollen. Die Apfelmasse darauf verteilen und mit einer Teigkarte oder einem Löffel verstreichen, dabei an den langen Seiten einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von der langen Seite aufrollen. Die Rolle quer halbieren und jede Hälfte in 8 Scheiben schneiden. Die Teigscheiben mit Abstand auf das Backblech legen und 5 Min. ruhen lassen.

4. Teigscheiben: mit Hilfe eines Backpinsels mit Sahne bestreichen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Schnecken mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 8 g, Kh: 28 g, kJ: 854, kcal: 204

Dieses und viele weitere leckere Rezepte finden Sie in den Büchern aus dem Dr. Oetker-Verlag. Bestellbar auch online in unserem Shop!

