

Apfelschnecken

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch

1 Backm. Dr. Oetker Hefeteig (Germteig)

50 g Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

Füllung:

30 g Butter

400 g Äpfel

50 g Zucker

1/2 TL gemahlener Zimt

1 EL Zitronensaft

Außerdem:

Kondensmilch



etwa 14 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Die Schnecken schmecken frisch am besten.
- Nach Belieben das heiße Gebäck mit Aprikosenkonfitüre (durch ein Sieb gestrichen) bestreichen.

1. Vorbereiten: Milch in einem kleinen Topf erwärmen.

2. Hefeteig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, Hefe (liegt der Backmischung bei) zufügen und gleichmäßig unterrühren. Butter oder Margarine, Milch und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Kneithaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen und Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

3. Füllung: Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Apfelstücke mit Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und in einem Topf etwas andünsten. Äpfel etwas abkühlen lassen.

4. Den gegangenen Teig mit etwas Mehl bestreuen, mit Hilfe einer Teigkarte aus der Schüssel nehmen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und mit der zerlassenen Butter bestreichen.

5. Apfelstücke darauf verteilen, Teig von der **kürzeren** Seite her aufrollen und die Rolle in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf das Backblech legen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Schnecken mit etwas Kondensmilch bestreichen, dann in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Min.

Schnecken mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 6 g, Kh: 26 g, kJ: 731, kcal: 173