

## Apfeltaschen und Zimtrollen

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

200 ml Milch

80 g Butter

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Außerdem:

1 Eigelb (Größe M)

2 EL Milch

### Zimtrollen:

30 g brauner Zucker

1/2 gestr. TL gemahlener Zimt

### Apfeltaschen:

1 roter Apfel

50 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

1 Eiweiß (Größe M)



etwa 21 Stück (12 + 9)



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, bereiten Sie die Apfeltaschen auf einem Stück Backpapier vor. Ziehen Sie dann das Backpapier mit den Apfeltaschen auf das Backblech.
- Die Dr. Oetker Versuchsküche empfiehlt, das Gebäck bei Ober-/Unterhitze zu backen.

**1. Vorbereiten:** Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter zerlassen.

**2. Hefeteig:** Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**3.** Das Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren.

**4. Zimtrollen (12 Stück):** Eine Teighälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (35 x 24 cm) ausrollen. Eigelb mit Milch verrühren. Die Teigplatte dünn mit etwas Eigelb-Milch bestreichen. Braunen Zucker mit Zimt mischen, auf die Platte streuen und diese von der kürzeren Seite her fest aufwickeln. Rolle in gut 2 cm breite Scheiben schneiden, auf das Backblech legen und nochmals 20 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**5.** Teigscheiben mit etwas Eigelb-Milch bestreichen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 15 Min.**

Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**6. Apfeltaschen (9 Stück):** Apfel waschen, grob raspeln und mit Mandeln und Eiweiß verrühren. Von der zweiten Teighälfte ein walnussgroßes Stück

abnehmen. Übrigen Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 36 x 36 cm) ausrollen und in 9 kleinere Quadrate (etwa 12 x 12 cm) schneiden. Teigländer mit etwas Eigelb-Milch bestreichen, Apfelmasse in die Mitte der Teigstücke geben, 2 gegenüberliegende Ecken jeweils zur Mitte legen und leicht andrücken. Übriges Teigstück zu Kugeln formen und zur Verzierung in die Mitte der Apfeltaschen drücken. Die Taschen mit übriger Eigelb-Milch bestreichen. Taschen etwa 20 Min. gehen lassen.

**7. Backen.**

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 20 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 3 g, F: 5 g, Kh: 21 g, kJ: 608, kcal: 145