

Apfel-Krokant-Schnecke

Ein dekorativer Hefekuchen mit Apfelstückchen und knusprigem Krokant

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Hefeteig:

100 ml Milch

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker

Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

1 Ei (der Größe M)

Füllung:

300 g Äpfel

100 g Dr. Oetker

Haselnusskrokant

1 TL gemahlener Zimt

Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 Hefeteig:

Milch erwärmen. Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Füllung:

Äpfel schälen und grob raspeln, mit Haselnusskrokant und Zimt mischen.

- ③ Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen. Füllung darauf verteilen. Rechteck von der langen Seite aufrollen und die Teigrolle in etwa 18 Scheiben schneiden. Scheiben mit der Schnittfläche nach oben in die Springform legen (Abb. 1). Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



Einschub: unten
Backzeit: etwa 30 Minuten

④ Aprikotieren:

Form auf einen Kuchenrost stellen und Springformrand entfernen. Aprikosenkonfitüre glatt rühren, auf dem heißen Kuchen verstreichen und Kuchen erkalten lassen.