

# Apfel Zimtschnecken

Die köstlichen Hefeteigschnecken mit leckerer Apfel-Zimtfüllung werden getoptt durch ein Frischkäse-Frosting.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

**Für eine Auflaufform (etwa 30 x 20 cm, Inhalt etwa 3 l):**

Fett

## Hefeteig:

125 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

80 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

## Apfel-Zimtfüllung:

100 g weiche Butter

70 g Zucker

3 TL gemahlener Zimt

etwa 650 g Äpfel, z. B. Boskop

## Frischkäsetopping:

30 g weiche Butter

30 g Puderzucker

60 g Doppelrahm-Frischkäse

## Wie backe ich Apfel Zimtschnecken?:

### 1 Vorbereiten:

Für den Teig Milch erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen. Auflaufform fetten.

### 2 Hefeteig zubereiten:

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

### 3 Apfel-Zimtfüllung zubereiten:

Butter mit Zucker und Zimt in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) verrühren. Äpfel schälen, vierteln, in Scheiben schneiden und diese stifteln.



#### 4 Zimtschnecken zubereiten:

Hefeteig mit Mehl bestreuen und auf gut bemehlter Arbeitsfläche zu einem etwa 50 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Zimtfüllung auf der Teigplatte verstreichen. Äpfel gleichmäßig darauf verteilen, dabei auf der hinten liegenden langen Seite 2 cm frei lassen. Hefeteig von der vorne liegenden langen Seite aus fest aufrollen. Teigrolle mit einem Sägemesser in etwa 12 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Schnittfläche nach oben mit Abstand in die Auflaufform setzen und an einem warmen Ort 30 - 45 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

#### 5 Zimtschnecken backen:

Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**

#### 6 Frischkäsetopping zubereiten:

Weiche Butter und Puderzucker mit dem Mixer (Rührstäbe) in einer Rührschüssel verrühren. Frischkäse kurz unterrühren. Frischkäsetopping in einen kleinen Gefrierbeutel füllen.

#### 7 Apfel Zimtschnecken in der Auflaufform auf einem Kuchenrost 5 Min. abkühlen lassen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Apfel Zimtschnecken mit dem Frischkäsetopping nach Belieben besprenkeln. Die Apfel Zimtschnecken am besten lauwarm genießen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Frischkäsefrosting die Apfel Zimtschnecken nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen.
- Das Frischkäsetopping kann auch mit einem Löffel auf die Apfel Zimtschnecken gestrichen werden.

