

Apfelschnecken

Apfelschnecken - das süße Kleingebäck aus Hefeteig mit Apfelstückchen und Mandeln backen und zu leckeren Schnecken rollen.

etwa 18 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

150 ml Milch

75 g weiche Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

2 Eier (Größe M)

1 Pr. Salz

1 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt

Apfel-Füllung:

50 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

500 g Äpfel

3 EL Aprikosenkonfitüre

25 g Butter

Außerdem:

25 g Butter

etwa 2 EL Zucker

Wie backe ich klassische Apfelschnecken?:

① Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen und Fett darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe 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 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

② Apfel-Füllung zubereiten:

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelstücke mit Mandeln vermischen. Konfitüre durch ein Sieb streichen. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und mit der Konfitüre verrühren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, mit Hilfe einer Teigkarte aus der Schüssel nehmen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen und mit der Konfitüre-Butter bestreichen.

- 4 Apfelstücke darauf verteilen, dabei an den langen Seiten etwa 2 cm frei lassen. Teig von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in knapp 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. Dann in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Butter zerlassen, die Apfelschnecken sofort nach dem Backen damit bestreichen und mit Zucker bestreuen. Apfelschnecken mit Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Apfelschnecken schmecken frisch am besten.
- Das Gebäck lässt sich sehr gut einfrieren.

