



Apfel- Zimtschnecken

Schwierigkeitsgrad



8- 12 Stück



2 Stunden

Zutaten

Teig

600 g Dinkelmehl (Typ 630)

100 g Zucker

80 g weiche Butter

25 g frische Hefe

200-220 ml Milch

2 Eier

eine Prise Salz

Füllung

120 g Rohrzucker

80 g weiche Butter

1 Pkg. Bourbon- Vanillezucker

1-2 Tl. Zimt

2-3 Äpfel

Zubereitung

Mehl in die Rührschüssel sieben und Salz hinzufügen. Hefe in einer kleinen Schüssel zerbröseln, 100 ml lauwarme Milch, 1-2 TL Zucker und Mehl hinzufügen und glatt rühren. Die Hefemischung, Eier, restlichen Zucker und Butter zum Mehl geben, mit der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verrühren. Nach und nach die restliche Milch hinzufügen, den Teig beobachten und gegebenenfalls Flüssigkeit hinzufügen. Den Teig mit den Händen kneten, zu einer Kugel formen und abgedeckt 30-45 Minuten gehen lassen.

Zucker mit Zimt mischen. Den Teig rechteckig (ca. 50x35 cm) ausrollen, mit weicher Butter bestreichen und mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen. Von der langen Seite her in 2-3 cm breite Scheiben schneiden. Äpfel entkernen und mit der kleinen Küchenhobel in dünne Scheiben schneiden.

Die erste Teigstreife mit Apfelscheiben belegen, so dass die Hälfte der Apfelscheiben heraushängt. Dann rollen wir die Streifen aus und erhalten eine schöne Rose.

Die Schnecken in den gefetteten Stoneware rund oder die runde Ofenhexe legen.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Schnecken je nach Größe ca. 35-50 Minuten backen.

SCAN ME



Ofenmeister



pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN