

APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

Gebäck



ZUTATEN (18 STÜCK)

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 Prisen Salz
- 50 g Brauner Rohrzucker
- 150 g Margarine
- 150 ml Mandelmilch

Füllung:

- 300 g Äpfel
- 3 TL Margarine
- 1 EL Zimt
- 2 EL Brauner Rohrzucker

ZUBEREITUNG

1. Hefe in 2 EL warmer Mandelmilch auflösen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und aufgelöste Hefe hinzugeben. Margarine schmelzen und mit allen anderen Zutaten zum Mehl geben.
3. Für 1-2 Minuten alles gut mit Handrührgerät vermischen und mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Anschließend etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
4. In der Zwischenzeit Äpfel in kleine Würfel schneiden und dann in einer beschichteten Pfanne mit 1 TL Margarine erwärmen. Mit dem Zimt bestreuen.

5. Margarine schmelzen. Den Teig dann mit dem Nudelholz zu einem Rechteck (ca. 30 cm x 40 cm) ausrollen und die geschmolzene Margarine darauf verteilen. Zucker und Zimt darauf streuen und die Äpfel gleichmäßig darauf verteilen.
6. Die lange Seite aufrollen und mit einem scharfen Messer in ca. 18 Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 180°C für ca. 20 Minuten backen.
7. Nach dem Abkühlen kann man die Schnecken noch mit einer Glasur bestreichen (ca. 100g Puderzucker, 3 Tropfen Bittermandelöl und 1 EL Mandelmilch).

