

Elfriede Schachinger präsentiert:

Apfel-Zimtschnecken

Zutatenliste

Ergibt ca. 14-16 Schnecken

Für den Germteig:

- 1 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 300 ml Milch
- 2-3 EL Zucker
- 1 Ei
- 60 g Butter
- 400 g Mehl
- ½ TL Salz
- 20 g Germ (½ Würfel)

Für die Fülle:

- 80 g Butter
- 100 g brauner Rohzucker
- 2 TL Zimt
- 3 Äpfel

Zubereitung

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen.

Ei und Butter in den heißen Pudding rühren und gut überkühlen lassen.

Mehl mit Salz vermischen und die Germ hineinbröseln.

Den lauwarmen Pudding dazugeben und zu einem glatten Germteig kneten.

Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.

Den Germteig zu einem Rechteck ausrollen, mit geschmolzener Butter bestreichen, Rohzucker mit Zimt vermischen und darauf streuen.

Äpfel schälen, grob reiben und über der Zuckermischung gleichmäßig verteilen.

Den Teig zu einem Strudel einrollen und Schnecken mit ca. 3 cm abstechen.

Mit der restlichen Butter eine Auflaufform befetten und die Schnecken einlegen.

Ca. 10 Minuten gehen lassen und bei 180°C (Heißluft) ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen!