



APFEL-ZIMT SCHNECKEN

Ergibt: 10-12 Apfel-Zimt Schnecken

- 1x Blätterteig rechteckig
- 4 EL Brauner Zucker
- 1-2 TL Zimt
- 2 Pink Lady Äpfel
- Butter zum Bestreichen der Muffinform

Vorgehensweise

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen
2. Brauner Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen
3. Äpfel entkernen und in feine Würfel schneiden
4. Blätterteig auswallen, Zimt-Zucker Mischung gleichmässig darauf verteilen
5. Danach die Äpfel gleichmässig auf dem Teig verteilen
6. Ca. 1 cm Rand links und rechts einklappen und dann den Blätterteig von der längeren Seite mit Hilfe des Backpapiers aufrollen
7. Teigende gut andrücken und dann ca. 3-3.5 cm Rondellen schneiden, ergibt ca. 10-12 Stk.



8. Muffinform mit Butter einfetten und die Schnecken in die Form setzen, dann für 20-25 min. backen

9. Die Schnecken mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen, sobald sie aus dem Ofen kommen, damit man sie besser herausnehmen kann.