

APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

ZUTATEN FÜR 16 STÜCK

HEFETEIG

- 500 g** helles Dinkelmehl
(davon optional 250 g Urdinkel)
- ½** frischen Würfel Hefe (ca. 20 g)
- 1 TL** Salz
- 50 g** Butter/Margarine, zimmerwarm
- 250 ml** Milch deiner Wahl
- 1 TL** Ahornsirup

FÜLLUNG

- 100 g** weiche Butter, zimmerwarm
- 3 EL** Zimt
- 6 EL** Ahornsirup
- 2** Pink Ladys
- 2 EL** Mehl

GLASUR (OPTIONAL)

- 100 g** Puderzucker
- 1,5 EL** Milch oder Zitronensaft

Moana Werschler



ZUM GLÜCK
GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 20 MINUTEN, BACKEN: 35 MINUTEN

Hefeteig

1. Milch lauwarm erwärmen, Hefe und Ahornsirup unterrühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat.
2. Mehl und Salz mischen, Butter in Stücken und die Hefe-Milchmischung hinzufügen.
3. Den Teig 5 Minuten kneten, bis er elastisch ist. Abgedeckt ca. 1,5 Stunden gehen lassen.

Füllung

1. Zimmerwarmer Butter, Zimt, Ahornsirup zu einer braunen Masse vermischen.
2. Die Pink Lady Äpfel entweder grob reiben oder in ganz kleine Würfel schneiden (auch mit Schale), dann zusammen mit dem Mehl vermischen.

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Zubereiten & Backen

1. Teig zu einem Rechteck ausrollen.
2. Füllung gleichmässig auftragen, an den Rändern je ca. 1,5 cm freilassen.
3. Dann die Äpfel darüber verteilen.
4. Teig von der langen Seite her aufrollen, in 3–4 cm breite Schnecken schneiden (scharfes Messer verwenden) und in eine eingebuttrte Lasagneform geben.
5. Optional nochmals 20 Minuten gehen lassen.
6. Ofen 5 Minuten auf 180 Grad Umluft vorheizen.
7. Schnecken 30–35 Minuten auf dem zweituntersten Blech backen.
8. Am besten warm geniessen.

Optional:

Nach dem Abkühlen mit wenig Ahornsirup oder Zuckerguss dekorieren – damit werden sie süsser.