

Kuchen Backen Rezepte

Apfel Schnecken

Gattung: Obst, Backen, Gebäck, Advent, Weihnachten

250 g Mehl	2	Msp. Salz
25 g Frischhefe	1/2	Ei
40 g Zucker	1	dl Milch
40 g Weiche Butter		

FÜLLUNG

125 g Rosinen	3	Essl. Zitronensaft
275 g Mandeln; gemahlen	2	Grosse Äpfel
3/4 dl Rahm	60 g	Zucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale	1/4	geh. TL Zimt

Die rezeptierte Menge ergibt ca. 24 kleine oder 9 große Schnecken.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit der Hälfte vom Zucker flüssig rühren und beifügen. Den restlichen Zucker, die Butter, das Salz, das Ei und die Milch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. An einem warmen Ort zugedeckt aufgehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

Für die Füllung die Rosinen. ca. eine halbe Stunde in warmem Wasser einweichen.

Die Mandeln mit dem Rahm, der Zitronenschale und dem -saft mischen. Die Äpfel an einer feinen Raffel dazu reiben und alles mischen. Zuletzt die abgetropften Rosinen, den Zucker und den Zimt beifügen.

Den Teig zu einem langen Rechteck auswallen. Die Füllung darauf verteilen. Aufrollen und in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Apfel-Schnecken im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. zwanzig Minuten (große Schnecken: dreißig Minuten) backen.

Die Apfel Schnecken auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.