



# MINI-APFEL-NUSS-SCHNECKEN

## Zutaten:

### Teig:

- 1 Pckg Trockenhefe
- 3 EL warmes Wasser
- 1 Pck. Vanille Zucker
- 60g Zucker
- 500g Mehl
- Prise Salz
- 90g weiche Butter
- 1 Ei
- 200ml Milch

### Füllung:

- 50g weiche Butter
- 40g Zucker
- 2 TL Zimt
- 30g gehackte Mandeln
- 80g gemahlene Haselnüsse
- 3 Äpfel

### Glasur:

- 3-4 EL Puderzucker
- 1-2 EL Wasser oder Zitronensaft

## So geht's:

- 1 Die Trockenhefe in 3 EL warmen Wasser auflösen und Mehl, Vanillezucker und Zucker hinzugeben. Ebenso die Milch, eine Prise Salz, das Ei und die weiche Butter. Das ganze zu einem homogenen Teig verrühren. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu die Äpfel schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Die Äpfel mit der Butter, dem Zimt und dem Zucker in einem Topf andünsten. Dann die Mandeln und Haselnüsse hinzugeben. Die Füllung solange abkühlen lassen bis der Teig fertig gegangen ist.
- 3 Für Mini-Schnecken den Teig halbieren und jeweils rechteckig ausrollen und die Füllung darauf verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 2-3 cm dicke Schnecken schneiden. Diese mit etwas Abstand auf ein Backblech mit Backpapier legen. Nochmals 15min gehen lassen. Dann die Apfel-Nuss-Schnecken bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 25-30 Minuten backen.
- 4 Zum Schluss die Glasur anrühren und über die Schnecken drizzeln.

- Ober-/Unterhitze
- 200 Grad
- 25-30 min Backzeit

