



## Zutaten:

### Vorteig:

- 25g Zucker
- 200g Mehl
- 1 Pckg. Trockenhefe
- 250ml lauwarmes Wasser

### Teig:

- 75g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 300g Mehl
- 2 Eigelbe
- 100g weiche Butter
- 1 TL Zimt

### Füllung:

- 170g weiche Butter
- 4-5 Äpfel
- 1 EL Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 120g Zucker
- 3 TL Zimt

### Guss:

- 100g Puderzucker
- Etwas Zitronensaft

# APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

## So geht's:

- 1** Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. In einem kleinen Topf 1 EL Butter schmelzen und die Äpfel darin für ca. 5-8 min anbraten, anschließend abkühlen lassen.
- 2** Um den Vorteig anzusetzen die Zutaten gut miteinander mischen und für ca. 20min abgedeckt an einem warmen Ort arbeiten lassen. Es sollten kleine Bläschen entstehen.
- 3** Den Zucker, Vanillezucker, Eigelbe, die Butter (weich, aber nicht zu heiß), den Zimt und die Hälfte des Mehl dazugeben und miteinander vermengen. Dann die zweite Hälfte Mehl zugeben und weiter verrühren. Entweder mit einem Knethakenaufsatz oder mit den Händen. Den Teig mindestens 6-8min lang durchkneten. Mit den Händen zu einer runden Kugel formen und den Teig zurück in die bemehlte Rührschüssel geben. Wieder abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1h aufgehen lassen.
- 4** Die sehr weiche Butter mit dem Zucker und dem Zimt verrühren, dann die Äpfel einrühren, die Äpfel sollten vollständig abgekühlt sein.
- 5** Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel holen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Nun die Füllung üppig aufstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und in ca. 2-3cm dicke Scheiben abschneiden. Die Schnecken auf ein Backblech oder eine Auflaufform mit Backpapier setzen, evtl. etwas in Form bringen und nochmal 20-30 min aufgehen lassen.
- 6** Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und dann die Schnecken für ca. 20-25 min backen. Etwas abkühlen lassen, dann den Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, sodass es sehr dickflüssig ist und über die Schnecken geben. Die Schnecken luftdicht verpacken, sonst trocknen sie aus.

