

Apfel-Zimtschnecken

Ein wärmendes Winter-Rezept, für das ein Platz in den Feinschmeckerherzen reserviert werden sollte!

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 60 Min. | Backzeit: etwa 25 Min. 🍴 mittel



Bilder: © Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Butter, Milch und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Hefe in eine Schüssel bröseln und in der fingerwarmen Milchmischung auflösen.
- Ei und 1 Prise Salz hinzugeben und unterrühren.
- Mehl unterkneten, sodass ein glatter Teig entsteht. Abgedeckt 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.
- Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- Teig erneut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.
- Apfel waschen, trockenreiben, Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.
- Butter in einem Topf auflösen, mit einem Pinsel auf den Teig streichen und mit Zimt, Zucker und Apfelstücken bestreuen. Von der langen Seite her zu einer Schnecke aufrollen und in 2,5 cm breite Stücke schneiden.
- Eine runde Backform (etwa 30 cm Durchmesser) einfetten. Zimtschnecken nebeneinander in die Form geben und abgedeckt weitere 20 Min. gehen lassen.
- Anschließend für etwa 25 Min. auf mittlerer Schiene im Ofen goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen.
- Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und den Guss über den Apfel-Zimtschnecken verteilen.
- Auf Teller geben und warm genießen.

Zutaten

Für den Teig:

- 80 g Butter
- 250 ml Milch
- 60 g Zucker
- 30 g frische Hefe
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 500 g Weizenmehl (Type 550)

Für die Füllung:

- 2 Äpfel
- 80 g Butter
- 3 EL Rohrzucker
- 3 EL Zimt

Für den Guss:

- 80 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft