

Apfel-Zimtschnecken

Zutaten (für 8 Zimtschnecken)

50g weiche Butter
100ml Milch
1 TL Zucker
1 TL Salz
1 Eigelb
25g frische Hefe
etwa 300g Mehl
1,5 Äpfel

100g weiche Butter
100g Zucker
2 EL Zimt

Milch
1 Eigelb

100g Puderzucker
Etwas Wasser



- 1) Schmelzt die Butter in einem Topf und nehmt ihn dann vom Herd. Milch, Zucker, Salz und das Eigelb hinzugeben. Bröckelt die frische Hefe hinein und rührt alles gut um. Gerade so viel Mehl hinzu geben, bis der Teig beim Kneten schön weich und glatt wird.
- 2) Rollt den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem etwa 35 x 45 cm großen Rechteck aus.
- 3) Rührt die Zimt-Butter-Mischung an und verteilt sie gleichmäßig auf dem Teigrechteck. Schält die Äpfel und schneidet die Apfelspalten in kleine Stücke. Verteilt die Stücke auf der Zimt-Butter-Mischung. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Schneidet die Teigrolle in etwa 3 cm breite Stücke.
- 4) Legt eine eckige Form mit Backpapier aus und die Zimtschnecken hinein. Lasst ein wenig Platz zwischen den Schnecken. Deckt die Form mit einem Tuch ab und lasst die Schnecken 45 Minuten gehen. Mit ein wenig Milch und Eigelb einpinseln.
- 5) Im vorgeheizten Backofen backen die Zimtschnecken nun bei 180 Grad Umluft für etwa 25 bis 30 Minuten.
- 6) Vor dem Servieren könnt ihr noch ein wenig Zuckerglasur über die Schnecken geben.