

Apfel-Zimt-Schnecken

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 6 Stück

2 Äpfel
1 Rolle Blätterteig
1 1/2 Zitronen
4 Esslöffel Honig
3/4 Teelöffel geriebene Muskatnuss
6 Teelöffel Zimt
4 Esslöffel Zucker
Mehl zum Bestäuben

Die Apfel-Zimt-Schnecken sind perfekt als süßer Snack für zwischendurch. Ohne großen Aufwand sind sie schnell im Ofen und garantiert genauso schnell verputzt.

- 1 -

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Mit einer Zesterreibe die Zitronenschale abreiben, anschließend den Saft auspressen. Äpfel vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden.

- 3 -

In einem Topf Apfelscheiben mit 1 TL Zitronenzeste, 1 1/2 EL Zitronensaft, Honig, Muskat, 4 TL Zimt und 4 EL Wasser vermengen und zugedeckt 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

- 4 -

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Blätterteig auf dem Mehl auslegen und mit einem Nudelholz zu einer langen Bahn ausrollen. Den Teig längs in drei 2-3 cm breite Streifen schneiden.

Apfel-Zimt-Schnecken



- 5 -

Blätterteigbahnen mit Zucker und restlichem Zimt bestreuen, die Apfelscheiben darauf verteilen und die Bahnen vorsichtig zu Schnecken aufrollen.



- 6 -

Schnecken auf dem Backblech verteilen und 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.



- 7 -

Die fertigen Apfel-Zimt-Schnecken mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.