

Zimt geht immer! Knusprige Apfelstrudelschnecken mit Rosinen

VORBEREITEN

70
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 12 Portionen

Für den Hefeteig

200 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
25 g Zucker
1 Ei
30 g Butter
60 ml Milch

Für die Füllung

2 Äpfel
3 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Zimt
Rosinen (nach Belieben)

Der Klassiker aus Österreich verkleidet sich hier als niedliche kleine Schnecke, die dein Herz erobern wird! Apfelstückchen werden fein gewürfelt und mit Zimt gewürzt, in einen fluffigen Heferteig eingerollt und knusprig ausgebacken und du bist gewappnet: so werden die graue, winterlichen Tage gemütlich!

- 1 -

Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und ein

Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Milch aufwärmen. Mehl, Zucker und Trockenhefe mischen. Ei und Milch zu den trockene Zutaten geben und zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.

- 3 -

Teig abgedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten ruhen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

- 4 -

Butter schmelzen. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Teig rechteckig ausrollen und mit der geschmolzenen Butter bepinseln.

- 5 -

Apfelwürfel und Rosinen auf dem Teig verteilen und mit Zimt bestäuben. Den Teig von der langen Seite aufrollen und in 12 gleichgroße Scheiben schneiden.

- 6 -

Teigstücke auf das Backblech legen und an einem warmen Ort abgedeckt nochmal ca. 20 Minuten gehen lassen.

- 7 -

Im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.