OBSTBAU WINKLER

Apfelschnecken

30 min Arbeitszeit 6 Personen

Zutaten

Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 200 ml Milch
- 1 Würfel Hefe
- 1 Ei
- 80 g Butter
- 80 g Zucker

Füllung:

- 3 mittelgroße Äpfel
- 1 TL Zimt
- 50 g Zucker
- 100 g Frischkäse
- 150 g Apfelmus

Zubereitung

1. Für den Hefeteig die Milch erwärmen, Hefe darin auflösen. Alle Zutaten vermengen und einen glatten Teig kneten. Ca. 30-45 min. ruhen lassen.
2. Für die Füllung: Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zucker und Zimt kurz köcheln lassen. Saft auffangen.
3. Teig nach Ruhzeit zu einem Rechteck ausrollen (ca 30 x 40 cm) Teigplatte mit Frischkäse bestreichen, gekochte Äpfel und Apfelmus mischen und ebenfalls auf die Teigplatte geben.
4. Das ganze von der langen Seite rollen und ca. 7 cm breite Teiglinge abschneiden.
5. Den Ofen vorheizen. In eine gefettete Form dicht an dicht aneinander setzen. Nochmals 10 min. gehen lassen und anschließend bei 165°C ca 25 -30 min backen.
6. Aus 50 g Puderzucker und dem Saft Saft einer halben Zitrone und 3 EL des Apfelsudes eine Glasur erstellen und die warmen Apfelschnecken damit bestreichen.

guten Appetit!

Wir freuen uns über euer Feedback, eure nachgemachten Gerichte oder eigene Kreationen aus unseren Produkten. Schickt uns gerne eure Bilder

obstbauwinkler
hofladen@obstbau-winkler.de