



Apfel-Zimt-Schnecken aus der Muffinform

Zeit gesamt
🕒 30min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 12 Portionen

Äpfel, rot	1 St.
Zucker	4 EL
Zimt	1 TL
Margarine, vegan	1 EL
Blätterteig	1 St.
Öl	1 TL
Puderzucker	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleiner Topf, Muffinform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In der Zwischenzeit Apfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und würfeln. In einer kleinen Schüssel Zucker und Zimt vermengen.
2. In einem kleinen Topf Margarine auf niedriger Stufe schmelzen. Blätterteig abrollen und mit der geschmolzenen Margarine bestreichen. Zimt-Zucker-Mischung darauf verstreuen, Apfelwürfel gleichmäßig darauf verteilen und ca. 2 cm Platz zum Rand frei lassen. Kurze Seiten einschlagen und Blätterteig eng aufrollen. Gefüllte Rolle in 12 gleich große Stücke schneiden.
3. Muffinform mit etwas Öl einpinseln, Apfelschnecken hineinsetzen und im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.
4. Apfel-Zimt-Schnecken aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Lauwarm aus der Muffinform nehmen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Absolut oberlecker sind karamellisierte Walnüsse als Topping. Der Fantasie sind hier aber keinerlei Grenzen gesetzt.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	120 kcal
Kohlenhydrate	14 g
Eiweiß	1 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	7 g