



Apfelschnecken

Zeit gesamt
🕒 2h

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👩‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	80 EL
Butter	100 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	600 g
Äpfel, rot	4 St.
Apfelsaft	50 ml
Rosinen	50 g
Zitronen	1 St.
Puderzucker	150 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit 50 g Zucker, Butter, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein würfeln. In einem Topf mit Apfelsaft und 2 EL Zucker aufkochen, Rosinen zugeben und ca. 5 Min. weich garen. Abkühlen lassen.
3. Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Fläche zu einem ca. 5 mm dünnen Rechteck ausrollen. Mit je der Hälfte der Apfelmasse bestreichen, dabei jeweils an einer Längsseite ca. 2 cm frei lassen. Von einer Längsseite her aufrollen, Ränder gut andrücken und in ca. 3 cm dicke Schnecken schneiden. Auf Backbleche mit Backpapier setzen und zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Apfelschnecken im Ofen ca. 25 Min. backen.
5. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Puderzucker in eine Schüssel sieben und nach und nach etwas Zitronensaft hinzugeben, bis ein zähflüssiger Guss entstanden ist. Lauwarme Apfelschnecken damit verzieren und trocknen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	428 kcal
Kohlenhydrate	89 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	6 g