

# BRATAPFEL-ZIMTSCHNECKEN



Lockerer, süßer Hefeteig mit Zimtzucker und Bratapfelfüllung.



Zubereitungszeit  
**20 Minuten**



Back-/Kochzeit  
**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

## HEFETEIG

Verrühre das Wasser mit der Hefe und dem Zucker. Füge Ei, Salz, Mehl und Milch hinzu. Verrühre die Zutaten verrühren und füge anschließend Butter hinzu. Knete alles für 5-7 Minuten zu einem glatten Teig. Füge bei Bedarf noch etwas Mehl zu, so dass ein glatter, aber nicht klebender Teig entsteht. Rolle den Teig zu einer Kugel und bestreue ihn mit etwas Mehl. Lasse ihn in einer Schüssel für ca. 30-60 Min. gehen, bis er sich verdoppelt hat.

## FÜLLUNG

Bereite inzwischen die Bratapfelfüllung zu. Schäle die Äpfel und schneide sie in feine Würfel (5 mm). Verrühre sie mit Zucker, Zimt und Zitronensaft und lasse alles in einem Topf für etwa 5-10 Min. köcheln.

## ZUBEREITUNG

Rolle den Teig zu einem großen Rechteck aus. Bestreiche den Teig mit der weichen Butter und bestreue ihn mit Zimt und Zucker. Verteile die Bratapfelfüllung darüber und rolle den Teig auf. Schneide die Rolle in 16 gleich große Schnecken. Setze diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

Stelle das Blech in den kalten Ofen und stelle diesen nun auf 180 °C Ober-/ Unterhitze und lasse es für 30 Min. backen. Während der Ofen aufheizt, gehen die Bratapfel-Zimtschnecken im Ofen schön auf.

## GUSS

Verrühre die Zutaten für den Guss. Bestreiche die warmen Bratapfel-Zimtschnecken mit dem Guss und serviere sie. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!



Ohne Guss können die Bratapfel-Zimtschnecken auch gut eingefroren und bei Bedarf aufgetaut werden. Dafür für etwa 5 Min. im Ofen aufbacken.

## HEFETEIG:

- 2 EL** Wasser (warm)
- 1** Hefe (Würfel)
- 80 g** Zucker
- 1** Ei
- 1 TL** Salz
- 500 g** Mehl
- 200 ml** Milch
- 80 g** Butter (weich)

## FÜLLUNG:

- 6** Äpfel (Boskoop oder Elstar)
- 4 EL** Zucker
- 2 TL** Zimt
- ½** Zitrone
- 70 g** Butter (weich)
- 3 EL** Zucker
- 2 TL** Zimt

## GUSS:

- 1 EL** Frischkäse
- ½** Zitrone
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 4 EL** Puderzucker