

APFEL-ZIMTSCHNECKEN MIT STREUSELN



Super weiche Apfel-Zimtschnecken mit Marzipan und Streuseln.



Zubereitungszeit
40 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 50

ZUBEREITUNG

Hefe, Wasser und etwas Zucker verrühren. Dann Vanilleextrakt, restlichen Zucker, Ei, Salz, Milch und Mehl mit den Knethaken verkneten. Butter zufügen und in ca. 7 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und dann mit etwas Mehl bedecken und in einer Schüssel abgedeckt für ca. 30-60 Min. ruhen lassen.

Inzwischen die Füllung zubereiten.

Mandeln mahlen, Äpfel vierteln und Kerngehäuse entfernen und dann reiben. Marzipan reiben und dann alle Zutaten miteinander verrühren.

STREUSEL HERSTELLEN

Butter, Zucker, Salz und Mehl mit den Mixmessern oder ganz schnell mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

SCHNECKEN FERTIGSTELLEN

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen und die Teigplatte mit der Füllung bestreichen. Die Platte für kleine Hefeschnecken halbieren und dann aufrollen.

Die Rollen in ca. 2-3 cm breite Scheiben schneiden und dann auf ein mit Backpapier oder Backfolie belegtes Blech legen.

Mit den Streuseln belegen und dann im kalten Ofen bei 180°C für ca. 25 Min. backen.

Nach Belieben Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und die Teilchen damit begießen.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

HEFETEIG:

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

FÜLLUNG:

- 2 Äpfel
- 200 g Mandeln
- 200 g Marzipanrohmasse
- 3 EL Zucker
- 1 Ei
- Vanilleextrakt
- 2 TL Zimt
- 150 ml Milch

STREUSEL:

- 150 g Mehl
- 100 g Butter (kalt)
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz

GUSS:

- 2 EL Zitronen (Saft)
-

APFEL-ZIMTSCHNECKEN MIT STREUSELN



100 g Puderzucker