




Apfel-Hefe-Schnecken

 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Milch	260 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	50 g
Weizenmehl, Type 405	600 g
Salz	
Eier	3 St.
Butter	50 g
Äpfel, rot	600 g
Apfelsaft	100 ml
Rohrzucker	3 EL
Zimt	1 TL
Rosinen	50 g
Frischkäse, natur	100 g
Paniermehl	5 EL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe zerbröckeln und mit 1 EL Zucker darin auflösen, zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. In einer Schüssel Mehl, Salz, übrigen Zucker, 1 Ei und weiche Butter mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten und ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. In einem Topf mit Apfelsaft, Rohrzucker und Zimt aufkochen. Sultaninen zufügen und zugedeckt ca. 10 Min. weich garen. Mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken
3. In einer Schüssel Frischkäse mit übrigen Eiern verrühren, erkaltete Apfelmasse unterziehen. Soviel Paniermehl unterrühren, dass die Masse bindet.
4. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Teig durchkneten und auf wenig Mehl zu einem Rechteck ausrollen. Apfelmasse darauf streichen, dabei an den Längsseiten jeweils ca. 3 cm frei lassen. Teig längs aufrollen und in 4 cm dicke Schnecken schneiden. Auf 2 mit Backpapier belegte Bleche legen und zugedeckt nochmals ca. 20 Min. gehen lassen. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Min. backen.
5. Inzwischen Zitrone halbieren und Saft auspressen. Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit Zitronensaft zu einem flüssigen Guss verrühren. Apfel-Hefe-Schnecken ca. 5 Min. abkühlen lassen, dünn mit dem Guss bepinseln und auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 1091 kcal

Kohlenhydrate 202 g

Eiweiß 27 g

Ballaststoffe 10 g

Fette 21 g
