

## Apfel-Hefe-Schnecken

Zeit gesamt

1h 40min



Zubereitungszeit 20min





## 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
Brauner Zucker	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