

# Apfel-Zimt-Schnecken

**Wenn Du gerade viel Zeit zuhause verbringst ...**

... und mal etwas Süßes backen möchtest, was gute Laune macht, dann sind Apfel-Zimt-Schnecken unser Tipp. Die sind nicht schwer zu machen, sehen super aus, und lecker sind sie sowieso.

**Für unsere Schnecken brauchst Du:**

500 g Weizenmehl Type 405  
250 ml Milch  
125 g Zucker  
100 g Butter  
7 g Trockenbackhefe (oder 20 g frische Hefe)  
2 Äpfel  
2 TL Zimt  
1 TL Vanillezucker  
1 Ei  
1 Zitrone  
1 Prise Salz

**Zubereitung:**

Nimm die Butter aus dem Kühlschrank und lass sie an einem warmen Ort weich werden, damit sie hinterher gut mit den anderen Zutaten verknetet werden kann. Dann machst Du etwas von der Milch in einem kleinen Topf handwarm (aber nicht wärmer, sonst stirbt die Hefe!) und rührst die Hefe hinein. Gib einen Teelöffel Zucker zur Mischung dazu, damit die Hefe besser arbeiten kann. Diese Mischung überlässt Du an einem warmen Ort (höchstens 40 °C) für etwa 10 Minuten sich selbst.

Wenn die Mischung Bläschen zeigt, tust Du das Mehl, eine Prise Salz, den Vanillezucker und etwa die Hälfte des Zuckers in eine Schüssel und mischst sie etwas. Mach eine kleine Mulde in die Mitte und gib darein die Hefemischung, das Ei, die

restliche Milch und die Butter, bis auf ein kleines Stück, das Du beiseite legst. Jetzt kannst Du alles mit einer Gabel verkneten. Wenn Du Dich von innen nach außen vorarbeitest, bleibt weniger Teig an der Schüssel kleben.

Nachdem Du den Teig gleichmäßig gemischt hast, stürzt Du ihn aus der Schüssel auf eine saubere Arbeitsplatte. Wenn Du etwas Mehl auf die Arbeitsplatte tust, klebt der Teig nicht gleich daran fest. Jetzt knetest Du den Teig mit den Händen, bis er gleichmäßig, glatt und glänzend vor Dir liegt. Dann gibst Du ihn noch einmal in die Schüssel, deckst die mit einem feuchten Tuch ab und lässt den Teig an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen.

In der Zeit kannst Du die Äpfel waschen, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelstücke mit einer groben Küchenreibe zerkleinern. Dann erhitzt Du die übrig behaltene Hälfte des Zuckers mit dem kleinen Rest Butter in einem Topf. Presse solange die Zitrone aus. Sobald der Zucker flüssig, nimmst Du den Topf vom Herd und löschst mit dem Zitronensaft unter schnellem Rühren den Zucker ab. Pass auf, dass der Zucker flüssig wird, aber nicht verbrennt – das geht sehr schnell. Dann gibst Du den geriebenen Apfel und den Zimt dazu und vermischt alles gut.

Wenn der Teig eine Stunde geruht hat, rollst Du ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte aus und bestreichst ihn mit der Apfel-Zimt-Mischung. Dann rollst Du den Teig vorsichtig ein, so dass eine längliche Rolle entsteht. Von der schneidest Du ca. 2 cm dicke Scheiben ab und legst die auf ein Backblech oder in eine flache Form. Leichtes Einfetten oder Backpapier verhindern, dass die Schnecken anbacken.

Die Schnecken werden bei 180 °C für ca. 20 Minuten gebacken und schmecken am allerbesten, wenn sie noch etwas warm sind.

**Viel Spaß beim Ausprobieren!**