

Apfel-Hefe-Schnecken



Zutaten:	Zubereitung:
500 g Mehl	in eine Schüssel sieben
1 Würfel frische Hefe	in die Mitte bröckeln
50 g Zucker	über die Hefe streuen
125 ml Milch	dazu gießen. Vorteig gehen lassen.
1 Pck Vanillezucker	
100 g weiche Butter oder Margarine	zu einem weichen Teig verkneten.
50 g Rosinen	und
1 Apfel	geschält und ganz fein gewürfelt unter den Teig rühren. Den Teig auf das Doppelte gehen lassen. Anschließend zu einem Rechteck von 45 x 35 cm ausrollen. Die Teigplatte mit
30 g weicher Butter	bestreichen

3-4 große Äpfel	schälen, entkernen, achteln. Anschließend die Achtel in feine Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. mit
50 g Zucker	und
etwas Zimt	bestreuen. Die Teigplatte von der kürzeren Seite her nicht zu fest aufrollen. Mit einem Messer in 1 ½ cm Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der Hand leicht flach drücken, damit die Füllung Teiganschluß bekommt. Anschließend nochmals auf das Doppelte gehen lassen.

Temperatur:	175 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizt
Backzeit:	15-20 Minuten backen

Guß: 175 g Puderzucker	mit
2 Eßl Zitronensaft	glatt rühren. Die erkalteten Apfel-Hefe-Schnecken damit bestreichen.

— Tipp: Die Apfelradl können auch schwimmend in Butterschmalz ausgebacken werden. Anschließend werden sie dann in Zimt und Zucker gewälzt.



Die Teigplatte zu einem Rechteck 45 x 35 cm auswellen. Mit Butter bestreichen und mit klein geschnittenen Äpfeln belegen. Zucker und Zimt darüber streuen.



Die Rolle mit einem scharfen Messer in 1 ½ cm Scheiben schneiden.