

Apfel-Zimtschnecken

16 STÜCK | MEHLSPEISE | ADVENT

ZUTATEN TEIG
500 g glattes Mehl
200 ml Milch
80 g Kristallzucker
80 g weiche Butter
1 Würfel Frischgerm
1 Bio Ei aus Freilandhaltung
2 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Salz

ZUTATEN GLASUR
70 g weiche Butter
3 Esslöffel Kristallzucker
1 Teelöffel Zimt

ZUTATEN FÜLLUNG
6 kleinere Bio Äpfel
4 Esslöffel Kristallzucker
2 Teelöffel Zimt
Saft einer halben Zitrone

ZUTATEN TOPPING
4 Esslöffel Staubzucker
1 Esslöffel Frischkäse
1 Teelöffel Vanilleextrakt
Saft einer halben Zitrone

ZUBEHÖR
Kochtopf und Kochlöffel
Rührschüssel und Rührmixer
Schüsseln und Ofenform
Teigkarte und Backpinsel
Küchenbrett und Messer
Geschirrtuch

ZUBEREITUNG

Etwas Milch und etwas Wasser in einen Kochtopf geben und auf leichter Stufe erwärmen

Frischgerm zerbröseln und gemeinsam mit der warmen Milch und etwas Kristallzucker in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen.

Menge mit einem Geschirrtuch zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich kleine Blasen gebildet haben und ein sogenanntes Dampferl entstanden ist.

Mehl, Kristallzucker, Butter, Ei und Salz in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen, Dampferl hinzugeben und alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten lassen.

Teig mit einem Geschirrtuch zudecken und rund 60 Minuten lang gehen lassen.

Bio Äpfel waschen, schälen, klein schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, Kristallzucker und Zimt hinzugeben und Menge bei mittlerer Hitze rund 10 Minuten lang köcheln lassen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen, mit weicher Butter bestreichen und mit Kristallzucker und Zimt bestreuen.

Ausgekühlte Apfelfüllung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und Teig von der langen Seite her zu einer Rolle formen.

Rolle in 16 gleiche Stücke schneiden.

Schnecken in eine mit Butter befettete Ofenform setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad rund 20 Minuten lang goldbraun backen lassen.

Frischkäse, Staubzucker, Vanilleextrakt und Zitronensaft miteinander vermengen und Topping auf die warmen Schnecken pinseln.

THURNERHOF INFO
Am Thurnerhof verstehen wir unter dem Begriff Dampferl einen sogenannten Vorteig. Frischgerm, warme Milch und etwas Kristallzucker werden vereint. Und bilden gemeinsam einen Vorteig mit hohem Volumen und kleinen Blasen. Und demnach die Basis für einen fluffigen, süßen und weichen Germteig. Damit das Rezept auch natürlich gelingt.