



Apfel-Germteig-Schnecken

Zutaten:

Für 16 Stück

Germteig:

500 g Weizenmehl (Type 480)
240 g Milch
70 g Zucker
etwas Honig
80 g zimmerwarme Butter
30 g Germ (Hefe)
10 g Rum (38 %)
6 g Salz
Mehl für die Arbeitsfläche
30 g flüssige Butter zum Bestreichen
etwas Rohrohrzucker zum Bestreuen

Apfelfülle:

600 g Äpfel
20 g Zitronensaft
60 g Semmelbrösel
40 g Nüsse (gerieben und geröstet)
40 g Milch
20 g Zucker
3 g Gewürze (Zimt, Gewürznelken etc.)
1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Für den Germteig alle Zutaten in einer Rührschüssel in der Küchenmaschine per Knethaken erst 6 Min. langsam und dann 6 Min. schneller zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend die Rührschüssel bedecken und den Teig ca. 30 Min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Für die Fülle die Äpfel waschen, wenn nötig schälen, das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch würfelig schneiden und in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln. Danach mit den restlichen Zutaten gut zu einer homogenen Masse vermischen.

Den Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig auswalken und mit flüssiger Butter bestreichen. Die Apfelfülle gleichmäßig auf dem Teig verteilen und gut andrücken.

Nun den Teig straff aufrollen und mit einem scharfen Sägemesser in 16 gleich dicke Stücke schneiden - die Oberfläche in Rohrohrzucker tauchen und die Bratapfelschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Die Schnecken nochmals zudecken und ca. 50 Min. aufgehen lassen. Zuletzt im Rohr bei 190° C Ober-/Unterhitze 15-20 Min. mit etwas Dampf backen.