

Apfelschnecken

Zutaten für den Teig:

50 g Germ
500 g Mehl
¼ l Milch
2 Eidotter
60 g zerlassene Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Fülle:

100 g Apfelstücke (würfelig gehackt, ohne Schale)
50 g Rosinen
100 g Zucker
1 KL Zimt



Zubereitung:

Zuerst ein Dampfl ansetzen: die Germ in lauwarmer Milch auflösen, mit etwas Mehl vermischen und an einem warmen Ort 10 Minuten stehen lassen.

Danach das restliche, erwärmte Mehl, die zerlassene Butter, Dotter, Zucker und Salz dazugeben und gut durcharbeiten, bis der Teig Blasen zeigt und sich leicht von der Rührmaschine löst. Dann den Teig mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.

Danach mit dem Nudelwalker in ein 1 cm dickes, rechteckiges Teigblatt ausrollen. Die Teigfläche mit der Apfelfülle bestreichen, einrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech setzen und mit Ei oder Milch bestreichen.

Nochmals gehen lassen, bis die Schnecken doppelt so hoch geworden sind.
Im vorgeheizten Rohr bei 210°C ca. 10 Minuten backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
Ihr Steirerhof-Gästebetreuer
Hans Toberer*