

Apfelschnecken



Zutaten:

- 250 ml lauwarme Milch
- 4 EL Zucker
- 20 g frische Hefe
- 500 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- 100 g Sonnenblumenöl
- 1 Päckchen Backpulver

- 2 große Äpfel, gewürfelt
- Zimt-Zucker-Gemisch
- 1 EL weiche Butter

Zubereitung:

-Die gewürfelten Äpfel mit Zimt-Zucker mischen, zur Seite stellen.

-Die Hefe und den Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Die restlichen Zutaten dazu geben und mit den Knethaken des Mixers 4-5 Minuten verkneten.

-Den glatten Teig zum Rechteck ausrollen, mit weicher Butter bestreichen und die Apfelstücke darauf verteilen. Dann von der Längsseite her aufrollen und in 2,5 cm dicke Stücke schneiden.

-Im vorgeheizten Ofen, bei 200°C Ober-/Unterhitze, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 20 Min. backen.

-Zum Schluss mit etwas geschmolzener Butter bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen.

Guten Appetit

Denise

Mura