

Apfel-Zimt-Schnecken



Zutaten für 8 Schnecken

- 1 „Blatt“ Blätterteig
- 1 Apfel
- 1 EL Semmelbrösel, 70 Gramm Butter
- 1 EL Zimt-Zucker Mix, etwas Vanille
- 2 EL Apfelmus
- Rosinen und Puderzucker nach Belieben
- Aprikosenmarmelade zur „Glasierung“

Zubereitung

1. Den Blätterteig auf eine leicht mehlierte Fläche legen und leicht ausrollen (nicht zu dünn)
2. Die Butter schmelzen und anschließend mit den Semmelbrösel, dem Mus sowie der Zimt-Zucker-Mischung vermengen
3. Die kleingeschnittenen Apfelwürfel der Masse hinzugeben und alles auf dem Blätterteig verteilen, sodass an den Rändern jeweils 1 Finger breit Platz ist.
4. Nun den Blätterteig zu einer Rolle formen und in 2cm dicke Stücke schneiden und mit der Schnittseite auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
5. Die Schnecken nun bei 175°C Umluft circa 18 Minuten backen, bis diese eine schöne Bräune bekommen haben.
6. Soweit die fertigen Schnecken abgekühlt sind etwas Aprikosenmarmelade (auf Zimmertemperatur) drüber geben und nach Belieben mit Puderzucker dekorieren.

Eine perfekte Alternative, wenn es nicht immer der klassische Apfelstrudel sein soll. 😊

Lasst es euch schmecken!