

Apfel-Hefe-Schnecken

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten • Gehzeit: 90 Minuten • Backzeit: ca. 25 Minuten



Foto: Birgit Unkelbach

Zutaten für ca. 15 Stück:

150 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
60 g Zucker
50 g Butter
300 g Dinkelmehl (Type 630)
200 g Weizenmehl (Type 550)
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
500 g Äpfel
Saft ½ Zitrone
1 EL Rohrohrzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanille
60 g getrocknete Cranberries

Zubereitung:

1. Milch erwärmen. Hefe in ein kleines Gefäß geben, etwas Milch und 1 EL Zucker zufügen und glatt rühren. Butter zur restlichen Milch geben und schmelzen lassen.
2. Mehle, restlicher Zucker, Milch mit Butter, Salz, Eier und angerührte Hefe in eine Schüssel geben. Mit den Knethacken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Zitronensaft über die Äpfel geben und unterrühren. Rohrohrzucker, Bourbon-Vanille und Cranberries untermischen.
4. Teig kurz mit den Händen durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (40x40 cm). Die Apfelfüllung darauf verteilen, dabei am oberen Rand ca. 4 cm frei lassen. Teig aufrollen und in 15 Scheiben schneiden.
5. Teigschnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen. Schnecken mit etwas Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 160 °C) ca. 25 Minuten backen.

Energie- und Nährstoffgehalt pro Stück:

Energie: 224 kcal/940 kJ, Fett: 4,2 g, davon gesättigte Fettsäuren: 2,3 g, Kohlenhydrate: 41 g, davon Zucker: 14 g, Ballaststoffe: 2,5 g, Eiweiß: 6,2 g, Salz: 44 mg