

# APFEL-ZIMT-SCHNECKEN

★★★★★ 4.9 bei 109 Bewertungen

*Backen  
mit  
Christina*



1h 30 min



Süßer  
Germteig



Heißluft



170 Grad



25 min



Vielleicht wisst ihr ja schon, dass ich Zimtschnecken liebe. Heute hab ich mal eine etwas andere Variante mit geriebenen Äpfeln ausprobiert, genau richtig für ein süßes Frühstück am nächsten Tag – so fällt das Aufstehen auch gleich ein wenig leichter.

## Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](#) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Den Teig auf eine Größe von ca. 60 x 60 cm ausrollen. Zimt und Zucker gut vermischen.
- 3** Den ausgerollten Teig mit verquirtem Ei (einen Teil davon aufheben) bestreichen, mit der Zucker-Zimt-Mischung und den geriebenen Äpfeln bestreuen.
- 4** Den Teig zu einer Rolle einrollen. Von der Rolle ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden und diese in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.
- 5** Die Schnecken mit dem restlichen verquirten Ei bestreichen und nochmal 10 Minuten gehen lassen. Danach bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.

## Zutaten

### FÜR 12 STÜCK

#### TEIG

250 g	lauwarme Milch
1	Ei
625 g	Weizenmehl 700
100 g	Zucker
7 g	Salz
42 g	Germ (= 1 Würfel)
100 g	zimmerwarme Butter

#### FÜLLE

1	Ei
50 g	Zucker
5 g	Zimt
2	Äpfel, gerieben



Wenn du die Schnecken in einer Auflaufform backen willst,  
solltest du zwischen den einzelnen Scheiben ca. 1 cm  
Abstand lassen, da sie während des Backens noch richtig  
aufgehen.