

BRATAPFELSCHNECKEN

★ ★ ★ ☆ ☆ 3.1 bei 9 Bewertungen



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.
- 3** Den ausgerollten Teig mit Butter bestreichen und die Bratapfelgewürzmischung darüber streuen.
- 4** Den Teig zu einer Rolle einrollen. Von der Rolle ca. 2 cm breite Scheiben abschneiden und diese auf ein Backblech legen.
- 5** Die Schnecken mit verquirlten Ei bestreichen und nochmal 10 Minuten gehen lassen. Danach bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.
- 6** Die Schnecken gut auskühlen lassen und mit dem Zuckerguss bestreichen. Dafür einfach Staubzucker mit Zitronensaft miteinander vermischen.

Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

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

FÜLLE

- Bratapfelgewürz
- 50 g Butter

ZUCKERGUSS

- 150 g Staubzucker
- Saft einer Halben Zitronen