BRATAPFELSCHNECKEN

3.5 bei 11 Bewertungen

30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min



Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (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