

Apfel-Zimt-Schnecken-Kuchen mit Vanilleguss

Saftige Hefeschnecken mit aromatischer Apfelfüllung, Zimtzucker und cremigem Vanilleguss - gebacken auf dem Ofenzauberer Plus.

CA. 15 SCHNECKEN | 45 MIN. VORBEREITUNG | CA. 90 MIN. GEHZEIT | 28-32 MIN. BACKZEIT
180 °C OBER-/UNTERHITZE, VORGEHEIZT | UNTERSTER ROST

ZUTATEN

FÜR DEN HEFETEIG

- 600 g Weizenmehl Type 550 oder 405
- 25 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 280 ml lauwarme Milch
- 75 g weiche Butter
- 70 g Zucker
- 1 Ei, Größe M
- 1 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt
- 1/2 TL Salz

FÜR DIE APFELFÜLLUNG

- ca. 1 kg Äpfel, z. B. Elstar, Boskoop oder Braeburn
- 20 g Butter
- 30 g brauner Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 1 gehäufte TL Speisestärke
- 2 EL Apfelsaft oder Wasser
- zusätzlich etwas brauner Zucker und Zimt für den Teig

FÜR DEN VANILLEGUSS

- 160 g Puderzucker
- 1 TL Vanillepaste oder Vanilleextrakt
- ca. 3-4 EL Milch oder Sahne
- 1 kleine Prise Salz

ZUBEREITUNG

- Hefe vollständig in der lauwarmen Milch auflösen.
- Zucker, Ei, Vanille, Mehl, Salz und Butter zugeben und 8-10 Minuten zu einem weichen, glatten Teig kneten. Nur bei Bedarf 1-2 EL Mehl ergänzen.
- Teig abdecken und 60-75 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.
- Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln.
- Butter schmelzen. Äpfel, Zucker, Zitronensaft und Zimt zugeben und 5-7 Minuten dünsten.
- Stärke mit Apfelsaft oder Wasser glatt rühren, einrühren und 1 Minute köcheln lassen. Apfelfüllung vollständig abkühlen lassen.
- Teig kurz durchkneten und ca. 55 x 40 cm groß ausrollen.
- Etwas braunen Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig aufstreuen.
- Kalte Apfelfüllung möglichst ohne überschüssige Flüssigkeit darauf verteilen.
- Teig von der langen Seite straff aufrollen und in 15 Stücke schneiden.
- James bei Bedarf sehr dünn fetten. Schnecken in 3 Reihen zu je 5 Stück mit etwas Abstand aufsetzen.
- Locker abdecken und weitere 25-30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Auf dem untersten Rost 28-32 Minuten goldbraun backen und danach 10-15 Minuten abkühlen lassen.
- Puderzucker, Vanille, Salz und zunächst 3 EL Milch oder Sahne verrühren. Falls nötig tropfenweise mehr Flüssigkeit zugeben.
- Vanilleguss dickflüssig über die noch leicht warmen Schnecken träufeln und kurz anziehen lassen.

WICHTIG

Die Apfelfüllung muss vollständig abgekühlt sein und sollte möglichst wenig Flüssigkeit enthalten. So lässt sich die Teigrolle sauber formen und die Schnecken werden nicht matschig.