



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

1 kg Mehl (glatt)
0,5 l Buttermilch
1 Pkg. Germ
10 dag Butter
10 dag Zucker
1 EL Rum (38 %)
5 Stk. Äpfel
5 dag Rosinen
1 Stk. Ei
2 EL Staubzucker
Salz
Kristallzucker
Zitronensaft
Zimt, gemahlen

Mein persönlicher Tipp

Gut passen säuerliche heimische Apfelsorten, z.B.: Jonagold oder Braeburn.

Caecilia Geißegger

Referentin für Ernährung in Güssing

Quellen:

- Caecilia Geißegger:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Apfel-Zimtschnecken

Zubereitung

Germteig

- Zutaten: 1 kg glattes Mehl Type 480, ein halber Liter Buttermilch, 1 Pkg. Germ, 10 dag Butter, 10 dag Zucker, 1 Essl. Rum, etwas Salz
- Die Germ mit einem Löffel Kristallzucker und flüssig rühren.
- Mehl mit zerlassener Butter, dem Salz, der zimmerwarmen Buttermilch, dem Kristallzucker und der Germ vermischen und alles mit der Küchenmaschine (Knethaken) oder per Hand zum einem glatten Teig verkneten.
- Diesen an einen warmen Ort gehen lassen, bis er sich fast verdoppelt hat.

Fülle

- Zutaten: 5 Äpfel, 5 dag Rosinen, Kristallzucker, Saft einer Zitrone, Zimt, 1 Ei zum Bestreichen, Zuckerlösung: 2 Essl. Staubzucker mit etwas Wasser verrühren
- Die Äpfel schälen und kleinstwürfelig schneiden, in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Fertigstellen

- Den Germteig teilen und ca. 30 x 20 cm ausrollen, darauf die Äpfel gleichmäßig verteilen, Kristallzucker darüber streuen, ebenso die Rosinen und den Zimt.
- Den Teig einrollen.
- Ca. 2 cm starke Rollen abschneiden und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes oder befettetes Backblech legen.
- Mit versprudelm Ei bestreichen und bei 180 °C backen.
- Noch warm mit der Zuckerlösung bestreichen.

