

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



Foto: Cilli Geißegger - Nicht zur freien Verwendung

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 versprudelttem Ei bestreichen und bei 180 °C backen.
- Noch warm mit der Zuckerlösung bestreichen.

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal

SEMINAR
BÄUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete.

