

# Hier und heute

## Apfel-Zimtschnecken

Mit diesem Rezept zeigt Konditormeister Marcel Seeger, wie man saftige Zimtschnecken mit wenig Aufwand selbst backt und mit einer fruchtigen Füllung verfeinert.

## Das Rezept

von Marcel Seeger für ein Backblech oder 10-12 Zimtschnecken

### Zutaten für den Hefeteig

- 250 ml Milch, erwärmt
- 40 g Hefe, frisch
- 500 g Mehl (Type 550)
- 100 g Butter, Zimmertemperatur
- 120 g Zucker
- 1 Ei (Gr. M)
- etwas Mark einer Vanilleschote (alternativ: Vanillepaste)
- 1 Prise Salz

### Zubereitung

Zerbröselte Hefe in erwärmte Milch einrühren bis sie sich aufgelöst hat. Das Mehl zufügen und alles zu einer breiigen Konsistenz verbinden. Butter, Zucker, Ei auf den Ansatz geben. Den Ansatz einige Minuten zugedeckt beiseite stellen, bis das Mehl Risse bekommt.

Dann beginnt die Hefe zu arbeiten. Nun mit dem Kneten beginnen und dabei das Salz zufügen. Den Hefeteig solange bearbeiten, bis er sich vom Kesselrand der Küchenmaschine löst und eine glatte Struktur bekommen hat. Den fertig gekneteten Teig in eine Schüssel geben und mit einem Küchenhandtuch abdecken, damit er "gehen" kann und sein Volumen vergrößert. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

### Zutaten für die Apfelfüllung

- 3 Äpfel (z.B. Elstar oder Boskoop)
- 80 g Zucker
- 100 g Rosinen
- 30 g gehackte Mandeln
- 1 Prise Zimt
- 20 g flüssige Butter

### Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zucker, Rosinen, Mandeln und Zimt mischen.

Den fertig gegangenen Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auf die Größe des Backblechs ausrollen. Teigoberfläche mit der flüssigen Butter bepinseln und die Apfelfüllung gleichmäßig darauf verteilen. Dabei an einer langen Seite einen Rand von circa einem Zentimeter Breite frei lassen.

# Hier und heute



Jetzt den belegten Hefeteig von der langen Seite her aufrollen und am Ende den frei gelassenen Rand fest andrücken. So können die Schnecken beim Backen nicht aufgehen. Die Rolle nun in 15 gleich dicke Scheiben schneiden und diese auf das Backblech legen. Die Apfel- Zimtschnecken für circa 15 Minuten mit einem Küchentuch abdecken, damit der Teig ruhen kann. Dann im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Schnecken auf dem Backblech abkühlen lassen.

**Tipp:** Für mehr Süße und eine schönere Optik kann man die Apfel-Zimtschnecken mit Fondant überziehen. Hierfür 250 g Aprikosenmarmelade mit 30 ml Wasser aufkochen, die noch warmen Schnecken damit bestreichen. Fest werden lassen und dann circa 200 g erwärmte Fondantglasur mit einem Pinsel auftragen oder mit einer Gabel "drüber spinnen".