

## Saftige Zimtschnecken mit Apfel-Butterkeksfülle

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Portionen: 15 Stück (1 Auflaufform)

Zutaten:	Einheit
Plunder/Croissant Teig (1 Rolle Frischteig)	400g
Äpfel Mittelgroß	4 Stück
Zucker	4 Esslöffel
Rum	2 Esslöffel
Butterkekse (grobe Brösel)	4 Esslöffel
Zimt	2 Teelöffel
Vanillezucker	1 Packung
Milch	2 Esslöffel
Weißer Kuvertüre	4 Esslöffel



Markus Leingruber [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)

- 1) Für die Fülle die Äpfel waschen, entkernen und in circa 3mm kleine Würfel schneiden.
- 2) In der Zwischenzeit das Backrohr vorheizen (Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C).  
Eine passende Back/Auflaufform mit Backpapier auslegen oder mit Butter bestreichen und Zucker bestauben.
- 3) Die gewürfelten Äpfel mit Rum, jeweils 2 Esslöffel Butterkeksbrösel und Zucker, 1 Esslöffel Zimt und 1 PKG Vanillezucker abschmecken.
- 4) Den Teig ausrollen und mit restlichen Zimt und Kristallzucker bestreuen.
- 5) Nun die Apfelfülle gleichmäßig am Teig (bis an den Rand) verteilen und verstreichen.  
Sollte die Apfelmasse zu flüssig sein, einfach weitere Butterkeksbrösel darüber streuen.
- 6) Teig vorsichtig einrollen und circa 3-4cm dicke „Schnecken“ abschneiden.
- 7) Die Apfelschnecken mit dem Anschnitt nach oben in die vorbereitet Form einlegen und mit etwas Milch bestreichen
- 8) Im Anschluss ins Backrohr (Ober-/Unterhitze 180°C – Heißluft 160°C) schieben und ca. 40 Minuten backen.  
Zur Probe die „Schnecken“ am Ende mit einem Spieß anstechen, um den Garpunkt zu kontrollieren. (Lippentest)
- 9) Die etwas ausgekühlten Apfel-Zimt Schnecken mit erwärmter, weißer Kuvertüre sowie Butterkeksbrösel und Apfelspalten garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! [www.spezialithek.at](http://www.spezialithek.at)