

Apfel-Zimt Schnecke

 30 min

 15 Stücke

Zutaten

- 300 ml warme Milch
- 65g Zucker und 40g Zucker
- 20g Hefe oder 7g Trockenhefe
- 80g Butter und 60g weiche Butter
- 1 Ei und 1 Eigelb
- 1 Tl Salz
- 520g Weizenmehl
- 150g Vollkornmehl
- 1 Glas Bratapfel Korinthä-Konfi
- 2 Tl Zimt und eine prise Kardamom
- etwas Milch

Zubereitung

Für den Teig, Hefe in lauwarmer Milch auflösen, Zucker, Butter, 1 Ei und Salz zusammen in einer Schüssel mischen. Mit dem Knethacken das ganze Mehl unterkneten bis es ein geschmeidiger Teig ergibt. Den Teig in eine saubere Schüssel geben und mit einem Küchentuch abdecken, dann 1 Stunde bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Nach dem aufgehen den Teig auf etwas Mehl 1cm dick ausrollen. Den Teig mit der weichen Butter bestreichen, mit der Zimtmischung bestreuen und die Hälfte der Bratapfel Korinthä-Konfi darüber geben und schön ausstreichen. Nun den Teig aufrollen und in 3cm breite Stücke schneiden.

Die Apfel-Zimtschnecken in einer mit Butter bestrichenen Form oder auf ein Blech geben. Nochmals etwa 15 min aufgehen lassen.

Den Ofen auf 180°C aufheizen, das Eigelb mit etwas Milch mischen und auf die Schnecken streichen. Das ganze für 20 min Backen.

Am besten lauwarm genossen,