

Bratapfel Zimtschnecken

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl Typ 550
220 g Milch
20 g Hefe
100 g Zucker
80 g Butter, in Stücken
1 Ei
½ TL Salz

Für die Füllung:

2-3 Äpfel
2 EL Zitronensaft
250 ml. Apfelsaft
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 EL Zucker
1 TL Winterkuss von Edelschmaus
1 TL Zimt

Aprikotur (optional):

6 EL Aprikosenkonfitüre (fein passiert)
3 EL Orangensaft

Topping:

100 g Puderzucker
Saft von ca. einer halben Zitrone

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen.

Mehl, Butter, Ei und Salz zugeben und 3 Min./ Teigknetstufe. Teig in die mittlere leicht geölte Edelstahl Rührschüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. In dieser Zeit die Füllung herstellen.

Äpfel waschen und mit dem Apfelentkerner das Kerngehäuse entfernen und halbieren. Mit dem Super Hacker in kleine Würfel hacken und mit Zitronensaft beträufeln. Das Puddingpulver mit etwas Apfelsaft anrühren und beiseite stellen. Die Apfelwürfel mit Winterkuss, Zimt und Zucker in die Brilliance-Antihafte Bratpfanne geben und 1 Min. anbraten. Den restlichen Apfelsaft zufügen und kurz aufkochen. Angerührtes Puddingpulver in die Pfanne gießen und gut unterrühren. Nun so lange rühren bis der Apfelpudding eine sämige Konsistenz hat.

Den Hefeteig mit Hilfe des Teigrollers auf der Teigunterlage zu einem großen Rechteck mit ca. 60x40 cm ausrollen. Apfelpudding auf dem Hefeteig verteilen und glattstreichen. Den Teig von der breiten Seite her straff aufrollen und mit dem Nylonmesser in 2 cm breite Schnecken schneiden. Die Schnecken mit der Schnittfläche nach unten auf den großen Ofenzauberer setzen. Abgedeckt nochmals gehen lassen bis der Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist und im unteren Drittel auf dem Rost in ca. 25-30 min. auf Sichtkontakt fertig backen.

In der Zwischenzeit Aprikosenmarmelade mit dem Orangensaft verrühren und in der Brilliance-Antihafte Stielkasserolle 1,9l erwärmen. Die Bratapfel Zimtschnecken sofort nach dem Backen dünn und gleichmäßig damit bestreichen. Mit der Zuckerglasur verzieren und genießen.

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer, mittlere Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Teigroller, Silikonpinsel, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, Brilliance-Antihafte Kochgeschirr



Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN