

Hier und heute

Schnelle Apfel-Blätterteigschnecken

Saftige Apfelstücke und eine Prise Zimt: Mit Theresa Knipschids Blätterteigschnecken schmeckt uns der Herbst – einfach köstlich!

Das Rezept

von Theresa Knipschild für 8-12 Stück

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal
- 100 g Butter oder Margarine, weich
- 2 Äpfel, z. B. Boskoop oder Elstar
- 2 EL braunen Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 EL Milch zum Bestreichen
- Wer mag: 40 g Rosinen
- Wer mag: etwas Hagelzucker
- Optional: 1 EL Semmelbrösel oder gemahlene Mandeln

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die weiche Butter mit Zucker, Zimt und den feinen Apfelwürfeln mischen. Blätterteig fünf Minuten vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, dann reißt er nicht so schnell. Ausrollen und optional dünn mit Semmelbröseln oder Mandeln bestreuen. Apfelmischung gleichmäßig darauf verteilen. Nach Geschmack Rosinen dazugeben.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig von der langen Seite aufrollen. Mit einem scharfen Messer in zwei bis drei Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit etwas Abstand auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Dabei die Schnecken etwas zusammendrücken, dass die Äpfel nicht rausfallen. Das „offene Ende“ unter die Schnecke legen. So verliert die Schnecke beim Backen nicht ihre Form. Ein Ei mit Milch verquirlen und auf die Schnecken streichen. Wer mag, mit Hagelzucker bestreuen.

25 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Schnecken goldbraun sind. Wenn die Schnecken zu dunkel werden, die Temperatur etwas reduzieren.