

Hier und heute

Apfelschnecken aus Hefeteig

Luftig und fruchtig: Konditormeister Marcel Seeger backt saftige Apfelschnecken aus Hefeteig. Perfekt für süße Herbsttage.

Das Rezept

für zwölf Stück von Marcel Seeger

Zutaten für den Hefeteig

- 20 g frische Hefe, zerbröseln
- 250 ml Milch, Zimmertemperatur
- 400 g Mehl (Type 550)
- 40 g Zucker
- 50 g weiche Butter
- 3 g Salz

Zubereitung

Die Hefe zerbröseln und gründlich mit der Milch verrühren. Das Mehl zugeben, dann Zucker und Butter zugeben und direkt mit dem Kneten beginnen. Nach zwei Minuten Knetzeit das Salz zufügen, damit es die Hefezellen nicht frühzeitig schädigen kann. Den Teig acht bis zehn Minuten kneten, bis sich eine glatte Struktur gebildet hat. Den fertigen Hefeteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen und mit einem Küchentuch abdecken, bis er das doppelte Volumen erreicht hat. Wie schnell der Teig aufgeht, hängt von Teig- und Umgebungstemperatur ab.

Zutaten für die Füllung

- 500 g Äpfel
- 30 g Rosinen
- 30 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- etwas Abrieb einer Bio-Zitrone
- 100 g flüssige Sahne
- 100 g gemahlene Mandeln

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Äpfel in eine Schüssel geben und gut mit Rosinen, Zucker, Zimt, Zitronenschalenabrieb, Sahne und Mandeln vermischen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den aufgegangenen Teig flachdrücken und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig auf ein Maß von 30 x 50 cm ausrollen. Die Apfelfüllung auf dem Teig verteilen und dabei oben und unten einen Rand von drei bis vier Zentimetern frei lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen und zu einer schönen Rolle formen. Mit einem scharfen Messer die Rolle in zwölf gleichmäßige Stücke schneiden. Die Apfelschnecken nun mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen. Die Teigstücke noch einmal fünf Minuten ruhen lassen, dann in den vorgeheizten Backofen geben. Die Apfelschnecken circa 30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen die Schnecken auf dem Blech abkühlen lassen.

Zutaten für die Glasur

Hier und heute



- 100 g Puderzucker
- 30-40 ml Wasser oder Zitronensaft

Zubereitung

Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft verrühren und die noch lauwarmen Apfelschnecken mit der Glasur bepinseln.