Apfel Rosinen Schnecken

Von Kuchenfee



Ich liebe Hefegebäck mit Äpfel und Rumrosinen! Am leckersten sind sie wenn sie noch lau warm sind, finde ich. Gebt mir eine Tasse Kaffee und eine warme Apfelschnecke und ich werde dein Tränchen des Glückes verdrücken ;)

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
10 min	**35 min**	**n/a**	**45 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

HEFETEIG

- **500 g** Mehl
- **¾ Würfel** Hefe
- **80 g** Zucker
- **180 ml** Milch
  warm
- **50 g** Butter
  weich
- **1 x** Ei
- **½ TL** Salz

FÜLLE

- **60 g** Butter
  weich
- **3 EL** Zucker
- **100 g** Rosinen
- Zimt
- **2½ x** Äpfel
  gewürfelt
- **20 g** Butter
- Einige Esslöfel Zucker

Werkzeuge

- Waage
- Küchenmaschine / Handrührgerät

Zubereitung

01 Mehl in die Schüssel der Küchenmaschine geben und eine Mulde formen. Die Hefe in die Mulde bröseln, mit Zucker berieseln und warmer Milch bedecken. 10 Minuten stehen lassen.

02 Die restlichen Zutaten in die Schüssel geben und die Zutaten mit einem Knethaken, auf kleinster Geschwindigkeit 10 Minuten zu einem Teig kneten lassen. Knethaken entfernen und Schüssel für mindestens 60 Minuten abgedeckt, ruhen lassen.

03 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rechteckig ausrollen. Die weiche Butter darauf verteilen, mit Zimt, Zucker, Rosinen und Äpfeln bestreuen. Vorsichtig aufrollen und in 12 – 16 Stücke portionieren. Mit der Schnittseite nach oben auf ein Backpapier belegtes Blech legen. 30 Minuten ruhen lassen.

04 Ofen auf 170°C vorheizen. Schnecken 20 Minuten backen, bis Gold Braun backen.

05 Während die Schnecken noch warm sind, mit Butter bepinseln und im Zucker welzen.