©tinakocht.de

Apfelschnecken vom Blech

©tinakocht.de

Für den Teig:

- **1 Pck. Trockenhefe**
- **40 g Zucker**
- **125ml Milch**
- **½ Ei**
- **250g Mehl**
- **40g Butter**
- **1 Prise Salz**

Für die Füllung:

- **4 – 5 Äpfel**
- **1 Becher Schmand**
- **½ Ei**
- **Zucker und Zimt**
- **ca. 100g Aprikosenkonfitüre**
- **3 EL Wasser**

Lauwarme Milch mit Hefe und Zucker vermischen. Mehl in eine Schüssel geben, Salz, die Milchmischung, das halbe Ei gute vermengen. Dann die Butter dazu und nochmals vermengen. An einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Mittlerweile die Äpfel in kleine Stücke schneiden und mit Zucker und Zimt marinieren.

Schmand mit den ½ Ei verrühren.

Den Teig rechteckig ausrollen (am besten auf einer bemehlten Fläche) und die Schmand/-Eimischung darauf streichen. Nun die Äpfel darauf verteilen und alles zu einer Rolle formen.

In ca. 3-4cm dicke Scheiben schneiden und in die mit Backpapier ausgelegte Form setzen. Das Backpapier muss vorher gefettet werden.
Nochmals 5-10 Minuten gehen lassen.

Backofen vorheizen. Bei 200° (Ober-/Unterhitze) ca. 40 Min. backen.

Kurz bevor die Backzeit vorbei ist, die Aprikosenkonfitüre mit 3EL Wasser aufkochen lassen. Die Apfelschnecken aus dem Backofen nehmen und die warme Konfitüre auf den noch heißen Kuchen pinseln.

Die Apfelschnecken dann etwas abkühlen lassen und mit einem Kaffee oder Tee genießen!