



Gebackene Apfelschnecken

Zubereitung

50 Minuten

Unsere gebackenen Apfelschnecken werden mit Blätterteig zubereitet. Die traditionelle Variante der Apfelschnecke wird mit Hefeteig zubereitet, wir haben die Blätterteigvariante ausprobiert und finden diese absolut köstlich.

Es handelt sich um ein sagenhaft schnelles, selbst gemachtes Kuchengebäck, weil der Blätterteig fix und fertig gekauft wird und somit die Teigzubereitung entfällt.

Für die Gästeküche empfehlen wir möglichst kleine gebackene Apfelschnecken und für den Kindergeburtstag eher die größeren. Die Äpfel werden mit Zimt und Vanillezucker verfeinert und schaffen mit dem gebackenen Blätterteig ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

- Vanillezucker, braunen Zucker und Zimt in einer großen Schüssel vermischen. Die geschälten und klein geschnittenen Äpfel und den Zitronensaft dazu geben, vermischen und 15 Minuten ziehen lassen.
- Den Blätterteig auf einem Geschirrtuch ausrollen, gleichmäßig mit den Äpfeln bedecken und einrollen. Den Teig an der Nahtstelle besonders fest verbinden.
- Mit einem Messer 1 cm dicke Apfelrollen abschneiden und auf ein Backblech legen. Mit dem verschlagenen Ei bestreichen und 10 Minuten ruhen lassen.
- Das Ceres Soft Pflanzenfett in einer Fritteuse oder in einem großen Topf auf 170-180°C erhitzen und die vorbereiteten Apfelschnecken nach und nach etwa 3- 4 Minuten ausbacken.
- Die gebackenen Apfelschnecken auf einen Teller legen und lauwarm mit Staubzucker bestreut servieren.

Zutaten

10 Stück

2 Packungen Vanillezucker

5 EL brauner Zucker

1 TL Zimt

4 Äpfel

1 EL Zitronensaft

1 Packung Blätterteig

2 Stück Eier

Zum Frittieren:

1 kg Ceres Soft Pflanzenfett

Staubzucker