

Apfelschnecken

Zutaten für eine Kastenform (ca. 30 x 10 x 8 cm)

- 500 g glattes Mehl
- 150 g Butter (zimmerwarm)
- 100 g Zucker
- 250 g Milch
- 3 Dotter
- 10 g Salz
- 20 g frische Germ
- abgeriebene Schale von 1/2 Biozitronen
- 1 TL Vanillezucker
- ein kleines Stamerl Rum
- Apfelmus
- Hagelzucker
- 1 Ei zum Bestreichen



Mehl, weiche Butter, Zucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale mischen.

Die Milch auf ca. 30 Grad erwärmen und die Germ darin auflösen.

Die Dotter und den Rum zur Mehlmischung geben. Die Milch mit der aufgelösten Germ ebenfalls dazugeben und alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer zu einem glatten Teig kneten.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Bienenwachstuch abdecken und etwa eine Stunde an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen.

Den Teig einmal zusammenschlagen und dann im Kühlschrank über Nacht gehen lassen. Die Kaltgare soll nicht länger als 12 Stunden dauern.

Am nächsten Morgen die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen und etwa eine Stunde warten, bis der Teig Zimmertemperatur angenommen hat, dann kann er verarbeitet werden.

Kleine Stücke vom Teig abstechen – etwa 21 Portionen – zu einem flachen Rechteck auswalken und mit Apfelmus bestreichen. Locker einrollen und in die gebutterte Kastenform stellen.

Wenn alle Schnecken in die Form geschichtet sind, ein Ei verquirlen und die Oberfläche damit bestreichen.

Das Backrohr auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Form mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.

Ein zweites Mal mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backrohr, auf der unteren Schiene, etwa eine Stunde backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, aus der Form stürzen und servieren.