REZEPT DES MONATS NOVEMBER
APFELMUS-ZIMT-HEFESCHNECKEN

So schmeckt unsere Region

Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt

Lenaliciously

Hi, ich bin Lena von Lenaliciously – einem Blog mit veganen, teilweise gluten- und zuckerfreien Rezepten! Schaut doch mal rein, probiert die super leckeren Rezepte aus und lasst es Euch schmecken ...

RM.200074

APFELMUS-ZIMT-HEFESCHNECKEN

15-20 Minuten Backzeit
+1 Stunde Vorbereitungszeit

3-4 Personen

ZUTATEN

250 g Weizen-Dinkelmehl*
oder Weizenvollkornmehl*
2 TL Trockenhefe*
50 g Zucker*
1 TL Zimt*
Eine Prise Salz*
120 ml Schwarzwaldmilch*
25 g Butter

1 Apfel*
1/2 TL Zimt*
1 El Schwarzwaldmilch*

Für das Apfelmus:
400 g Äpfel*
40 ml Wasser
1 El Zitronensaft*
1 TL Zimt*

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem ZG Raiffeisen Markt.

Zubereitung:

Das Mehl mit Hefe, Zucker, Zimt und einer Prise Salz in einer Schüssel vermischen. In einem kleinen Topf Milch und Butter erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Milch-Butter-Mischung in die Schüssel zu der Mehl-Mischung geben und solange verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen abgedeckt für mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für das Apfelmus die Äpfel entkernen, nach Belieben schälen und in grobe Stücke schneiden. Alle weiteren Zutaten in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze für 15-20 Minuten köcheln, bis die Äpfel weich sind. Mit dem Mixer oder Stabmixer zu einem feinen Apfelmus pürieren.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine runde Backform einfetten und beiseite stellen. Den Apfel für die Füllung entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Sobald der Teig das doppelte Volumen erreicht hat, auf einer bemehlten Arbeitsfläche mehrmals durchkneten und anschließend dünn zu einem Rechteck ausrollen. Zuerst fein mit Apfelmus (ungefähr 4-6 EL) bestreichen, dann Zimt und die Apfelwürfel darauf verteilen. Den Teig vorsichtig aufrollen und in etwa gleich große Stücke schneiden. Diese in die Backform geben und mit 1 EL Milch bepinseln.

Für 15-20 Minuten goldbraun backen und lauwarm genießen.