Cinnamon & Apple Rolls - Apfel-Zimt-Schnecken

Besondere Empfehlung

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	6-8	$	45min	20min

Da der November einer der tristesten Monate des Jahres ist (zumindest wettertechnisch), schlage ich euch heute ein leckeres Gebäck vor, das zu 100% aus Genuss und Freude besteht... Es handelt sich dabei um eine kleine Abwandlung der klassischen Zimtschnecke, die ich gerne noch mit ein paar frischen Äpfeln aufpeppe. Statt der klassischen Zuckerglasur verfeinere ich die Schnecken zudem mit einer Sauce aus gesalzenem Karamell. Wenn das keine Sünde wert ist! Als Finish gebe ich vor dem Servieren zudem noch ein paar geröstete Pekannüsse dazu. Diese können natürlich auch weggelassen oder durch eine andere Sorte ersetzt werden. Viel Spass beim Ausprobieren und guten Appetit!

Liste des ingrédients

Für den Teig

450g Mehl

65g Zucker

1 Päckchen (7g) Trockenhefe

1/2 TL Salz

300g lauwarme Milch

50g weiche Butter

Für die Füllung

55g weiche Butter

45g brauner Zucker

1/2 TL Zimtpulver

2 Äpfel

2 EL Zitronensaft

Für die Karamell-Sauce

100g Zucker

10 cl Schlagrahm

50g leicht gesalzene Butter (oder ungesalzene Butter mit einer Prise Kristallsalz)

Für das Finish

50g grob gehackte Pekannüsse

Étapes de préparation

1

Die Hefe in 5 cl warmer Milch auflösen und für 10 Minuten stehen lassen, bis sie leicht schäumt. Mehl, Zucker und Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine geben, in der Mitte ein Loch machen und die aufgelöste Hefe und den Rest der warmen Milch hineingeben. Bei niedriger Geschwindigkeit kneten, bis alle Zutaten gut vermengt sind. Den Teig zudecken und für 20 Minuten ruhen lassen.



2

Die Butter zum Teig geben und bei mittlerer Geschwindigkeit weiterkneten, bis sie gut eingearbeitet ist (mit ca. 10 Minuten rechnen). Für weitere anderthalb Stunden an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen bis sich der Teig verdoppelt hat.



3

Für die Füllung die Butter, den Zucker und den Zimt in einer Schüssel verrühren und bis zur weiteren Verwendung bei Zimmertemperatur beiseitestellen. Die Äpfel schälen und in dünne Streifen schneiden, mit dem Zitronensaft mischen und in einem Topf bei geringer Hitze kurz dünsten, bis sie weich sind.



4

Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit der Faust leicht schlagen, damit überschüssiges Gas entweichen kann. Danach ca. 5 mm dick auswallen. Die Zimtbutter auf der gesamten Oberfläche verteilen und dann die Apfelscheiben in einer Schicht darauf verteilen.



5

Den Teig aufrollen und ca. 5 cm dicke Scheiben ausstechen. Die Teigschnecken auf ein mit Backpapier bedecktes Blech oder in eine gebutterte Backform geben. Zudecken und nochmals 30 bis 60 Minuten ruhen lassen.



6

In der Zwischenzeit die Karamellsauce zubereiten: Den Zucker in der Pfanne schmelzen, um das Karamell zu erhalten. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und den Schlagrahm unter kräftigem Rühren hinzufügen (Vorsicht, dass du dich nicht verbrennst, es können sich dabei grosse Blasen bilden). Zum Schluss die Butter einrühren und die Sauce auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.



7

Die Apfel-Zimt-Schnecken mit etwas Eiweiss bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C für 15-20 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen etwas abkühlen lassen und anschliessend mit der Karamellsauce übergiessen. Mit den grob gehackten Pekannüssen bestreuen und nochmals etwas abkühlen lassen, bevor man sich auf sie stürzt... Guten Appetit!

