

Zimt-Haselnuss-Schnecke

Zutaten für 1 Kranz von ca. 24cm Durchmesser:

- 200g Mehl
- 1 TL Trockenhefe
- 100ml Pflanzenmilch
- 30g flüssige Butter
- 1 Ei
- 1 gr. Prise Salz

Füllung:

- 200g süße Äpfel
- 1 Ei
- ½ TL Vanillepulver
- 1 Prise Zimt
- 200g gemahlene Haselnüsse

Süße Sahne zum Bestreichen

Zubereitung:

1. Mehl, Hefe und warme Pflanzenmilch grob vermischen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
2. Butter mit Ei und Salz verquirlen und zum Mehl geben. Alles gut mit dem Knethaken ca. 5-10 Minuten verkneten, wieder zudecken und 1 Stunde gehen lassen.
3. Äpfel schälen, mit Ei, Vanille und Zimt im Mixer pürieren. Masse mit den Haselnüssen vermischen.
4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche noch mal gut durchkneten, evtl. etwas Mehl dazugeben (Teig sollte nicht an den Händen kleben) und in 2 Stücke teilen. Jedes Teil zu einem rechteckigen, dünnen Fladen ausrollen (ca. 3mm).
5. Füllung gleichmäßig auf beide Teigstücke streichen, von der langen Seite her aufrollen und die Rolle in 1cm dicke Scheiben schneiden.
6. Stücke dicht an dicht schneckenförmig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.
7. Mit Sahne bestreichen und bei 180° ca. 20 Minuten goldbraun backen. Noch warm genießen!