




Apfel-Zimt-Schnecken

$\frac{1}{2}$ Menge	Menge	Zutat	Zubereitung
	300 g 100 ml 20 g 50 g 1 Pr. 1 40 g	Mehl Milch Hefe Zucker Salz Ei Butter	in eine Rührschüssel geben. erwärmen (lauwarm), darin auflösen und zum Mehl geben. flüssig, ebenfalls zugeben und mit dem HRG zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. 30 Min. gehen lassen.
Füllung:	2 $\frac{1}{2}$ 1 EL	Äpfel Zitrone Zucker	schälen, in 1 cm Würfel schneiden und mit dem Saft von und mischen.
	50 g 50 g 1 TL	Butter Zucker Zimt	schmelzen lassen und mit und verrühren.
			Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Zimt- Butter-Mischung bestreichen und die Äpfel darüber streuen. Über die lange Seite aufrollen und mit einem scharfen Messer in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnecken in eine vorbereitete Auflaufform setzen und bei 180°C  ca. 30 Min. backen. Alternativ kann man auch die Schnecken in eine Muffinform setzen.