

# Apfel-Mohn-Schnecken

Kuchen » Mohn

## Zutaten (20 Stück)

- » 100g Rosinen
- » 2 EL Rum
- » 30g Hefe
- » 130g Zucker
- » 500g Mehl
- » 1 Prise Salz
- » 1 Ei(er)
- » 1 Zitrone(n)
- » 125g Butter/Margarine
- » 250ml Milch
- » 100g Mohn
- » 750g Apfel/Äpfel
- » 8 EL Zitronensaft
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 125g Puderzucker
- » Zitronenmelisse

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Rosinen mit Rum mischen. Hefe mit 1EL Zucker verrühren, bis die Hefe flüssig wird. Mehl mit Salz, Ei, 25g Zucker und Zitronenschale in eine Schüssel geben. 40g Fett schmelzen und 200ml Milch zugießen. Zum Mehl gießen, Hefe zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30min gehen lassen.

2. Mohn mit 50g Zucker, 25g Fett und 50ml Milch aufkochen. Vom Herd nehmen und quellen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Apfelstücke mit 4EL Zitronensaft, 40g Zucker, Vanillinzucker und abgetropften Rum-Rosinen mischen.

3. 60g Fett schmelzen. Hefeteig kurz durchkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zum Rechteck (36x40cm) ausrollen. Mit ca. der Hälfte des Fettes bestreichen. Mohnmasse darauf streichen, dabei an einer Längsseite einen Rand frei lassen. Apfel-Rosinen-Mischung darauf verteilen. Von belegter Längsseite aufrollen. Teigkante mit Wasser anfeuchten, andrücken. Rolle in ca. 20 Scheiben schneiden. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen. Ca. 15min gehen lassen.

3. Schnecken mit übrigem flüssigem Fett bestreichen. Blechweise im vorgeheizten Ofen, auf der zweiten Schiene von unten, bei 175°C ca. 15min backen bis die Schnecken goldbraun sind. Puderzucker mit 4EL Zitronensaft und 1EL heißem Wasser zu einem glatten Guss verrühren. Die fertigen Schnecken noch heiß mit Guss bestreichen. Auskühlen lassen. Mit Melisse verziert servieren.

Nährwerte: 260kcal/E5g/F9g/KH39g pro Stück

angelegt am: 11.03.2004

Rezept-Nr: 995

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke