


Apfel-Nuss-Schnecken mit Zuckerguss

 Vorbereitungen mit Gehzeit: ca.
110 Min. | Backzeit: 15-20 Min. | Dekor:
ca. 10 Min.

 ca. 25 Schnecken



Zutaten

500 g Mehl	1 Päckchen Trockenhefe
260 ml Vollmilch	70 g Zucker
70 g Butter (Zimmertemperatur)	1 Ei
1 TL Honig	1 Prise Salz
1 1/2 Äpfel	130 g gemahlene Haselnüsse
100 g Butter	60 g Grafschafter Goldsaft Zuckerrübensirup
20 g Zucker	1 Eigelb
2 EL Milch	1 kleines Eiweiß
180 g Puderzucker	1 TL Wasser

Zubereitung

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Trockenhefe dazurieseln. Die Milch lauwarm erwärmen. Vom Herd nehmen, den Zucker darin mit einem Schneebesen einrühren und auflösen, dann in die Schüssel zum Mehl leeren. Locker von Hand verrühren.

Nun die restlichen Zutaten hinzugeben und sehr gut verkneten, bis sich alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verbunden haben. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder einen Schuss Milch ergänzen. Der fertige Teig sollte geschmeidig sein und nicht an den Händen kleben bleiben.

Den Hefeteig zu einer Kugel formen und zugedeckt in der Schüssel an einem warmen Ort etwa 60-70 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung die Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, dann von der Hitze nehmen und mit einem Schneebesen den Goldsaft und den Zucker gut einrühren. Anschließend die klein geschnittenen Apfelstücke und die gemahlene Haselnüsse mit einem Löffel einrühren.

Den Teig nach der Ruhezeit in zwei Hälften teilen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche die erste Hälfte zu einem etwa 40 x 30 cm großen Rechteck auswalken. Nun die Hälfte der Füllung darauf verstreichen. Dann vorsichtig der Länge nach einrollen.

Mit einem scharfen Messer etwa 2 cm breite Stücke abschneiden und die Schnecken sofort auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren. Genügend Platz zwischen den einzelnen Schnecken lassen, da sie beim Backen noch aufgehen.

Das Eigelb und die Milch verquirlen und die Schnecken damit bestreichen. Im vorgeheizten Backrohr bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 15-20 Minuten goldgelb backen.

Mit der zweiten Teighälfte gleich verfahren und auf einem zweiten Backblech im Anschluss ebenfalls goldgelb backen.

Für den Zuckerguss den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Eiweiß und dem Wasser mit einem Handrührgerät vermischen. Dann auf den abgekühlten Schnecken mit einem Teelöffel verteilen.

Dieses Rezept entstand in Kooperation mit Bloggerin Elli von [LieberBacken.de](https://www.lieberbacken.de).