

Apfel - Mohn - Schnecken

Kategorien: Teig, Gefüllt, Kleingebäck, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

270	Gramm	Butter
1		Ei
140	Gramm	Puderzucker
550	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
		Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

1	Pack.	Mohn-Füllung (Goldpuder)
110	ml	Milch
70	Gramm	Walnusskerne
50	Gramm	Getrocknete Apfelringe
1	Essl.	Aprikosenmarmelade
1	Teel.	Zimtpulver
2	Messersp.	Nelkenpulver
1	Messersp.	Ingwerpulver
		Zum Bestreichen: 1 Ei

Anleitung:

Butter schaumig rühren, Ei und Puderzucker zugeben und ca. 5 Minuten weiter schlagen. Mehl, Backpulver und Salz mischen, unter die Ei-Masse rühren und den Teig ca. eine Stunde kühl stellen. Mohnfüllung nach Packungsanweisung mit Milch zubereiten. Walnusskerne grob hacken. Apfelringe in kleine Würfel schneiden, beides mit der Mohn-Füllung, Aprikosenmarmelade und Gewürzen mischen.

Teig halbieren, jede Hälfte zwischen Klarsichtfolie zu einem Rechteck von ca. 35 x 15 cm ausrollen. Die Füllung auf beiden Teigplatten verstreichen, von der langen Seite her zu einer Teigstange aufrollen und weitere ca. 30 Minuten kühl stellen.

Teigstangen mit verquirltem Ei bestreichen und jeweils in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 180 °C; Gas; Stufe 3; Umluft: 160°C) ca. 18-20 Minuten backen.

Vom Blech nehmen, auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben. Pro Stück ca. 91 kcal (382 kJ)

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Kühlzeit).