

Apfelschnecken mit Amaretti und Rosinen

Kategorien: Gebäck, Fritöse, Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 36 Stueck

100	Gramm	Rosinen
5	Essl.	Rum
450	Gramm	Mehl (und Mehl zum Arbeiten)
1	Würfel	Hefe (42 g)
30	Gramm	Zucker
125	ml	Lauwarme Milch
1	Pack.	Vanillezucker
1/2	Teel.	Salz
2		Eier
1		Eigelb (Kl. M)
100	Gramm	Butter; zerlassen, Abgekuehlt
200	Gramm	Saeuerliche Aepfel
50	Gramm	Amaretti (kleine ital. Mandelmakronen)
1		Eiweiss Schmalz (Oel) zum Ausbacken Zucker; mit Zimt gemischt; Zum Bestreuen

Anleitung:

Rosinen in Rum einweichen (am besten ueber Nacht). Das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Vertiefung hineindruecken. Die Hefe zerbroeckeln, mit Zucker in der Milch aufloesen, in die Vertiefung giessen und mit etwas Mehl verruehren. Einige Minuten zugedeckt gehen lassen.

Vanillezucker, Salz, Eier, Eigelb und Butter zu dem Teigansatz geben. Alles mit den Knethaken des Handruehrers zu einem Teig verarbeiten. Teig mit bemehlten Haenden zu einer Kugel formen und bei Zimmertemperatur zugedeckt etwa 30-40 Minuten ruhen lassen, bis der Teig deutlich aufgegangen ist.

Inzwischen die Aepfel schaelen und vierteln, das Kerngehaeuse herausschneiden. Die Viertel halbieren und in duenne Scheiben schneiden. Die Amaretti in einer Plastiktuetete mit einer Teigrolle zerdruecken und unter die Aepfel mischen. Die Rosinen abtropfen lassen.

Den Teig noch mal kneten und halbieren. Die beiden Haelften auf einer bemehlten Flaechen zu zwei Rechtecken von 25 x 45 cm ausrollen und mit Eiweiss einpinseln. Die Teigplatten jeweils gleichmaessig mit der Haelfte der Apfelmischung und der Rosinen belegen und von der Laengsseite her aufrollen. Die Rolle mit einem scharfem Messer in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Schnecken auf eine leicht bemehlte Flaechen legen, gegebenenfalls rund nachformen und zudecken, bis alle geformt sind. Dabei gehen sie noch leicht auf.

Das Fett auf 170-180°C erhitzen. Die Schnecken darin nach und nach unter Wenden goldgelb ausbacken. Schnecken auf Kuechenpapier gruendlich abtropfen lassen. Mit der Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.