

## Riesen Bratapfel-Zimtschnecke



Zubereitung: 30 min

Wartezeit: circa 2 Std.

Backzeit: 40 min

Zeit insgesamt: 3 Std. 10 min

**Zutaten für 1 Schnecke mit 26 cm Durchmesser oder 1 Schnecke mit 24 cm Durchmesser und 4 kleine Schnecken:**

### **Für den Hefeteig:**

½ Würfel Hefe (21 g)

125 ml Milch, lauwarm

50 g Zucker

1 TL Vanilleextrakt oder 1 EL Vanillezucker

1 Ei (Kl. M)

125 g Apfelmus

500 g Mehl

1 TL Salz

80 g Butter, zerlassen

### **Für die Füllung:**

2 große Äpfel (ca. 260 g)

½ Bio-Zitrone

1 EL Zucker

2 TL Zimt

150 g Apfelmus

1 EL Butter

### **Für den Zitronenguss:**

2 EL Zitronensaft, frisch gepresst

4-5 EL Puderzucker

### **Besonderes Werkzeug:**

optional: Handrührgerät

Wellholz/Nudelholz

Reibe

**Zubereitung:**

Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen und darin den Zucker und die Hefe auflösen lassen. Die Vanille und das Ei mit Hilfe eines Schneebesens mit der Hefe-Flüssigkeit kräftig verrühren, damit sich wirklich alles gut verteilt.

Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen, das Apfelmus, die zerlassene Butter und das Salz hinzugeben. Alles etwa 10 min von Hand oder mit den Knethaken eines Handrührgeräts durchkneten bis ein schön glatter Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen. Anschließend mit einem feuchten Küchentuch abdecken. In den auf 50 °C vorgeheizten Ofen stellen, den Ofen anschließend ausschalten und nun den Teig um das Doppelte aufgehen lassen. Dies kann 1,5 bis 2 Stunden dauern.

In der Zwischenzeit kann die Füllung vorbereitet werden. Hierzu die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke in einen Topf geben. Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale mit einer feinen Reibe grob abreiben. Hierbei wirklich nur die gelbe Schale abreiben, das weiße gibt nämlich einen bitteren Geschmack ab (und das wollen wir ja nicht ;-)). Nun eine halbe Zitrone auspressen. Den Saft und die Schale der Zitrone in den Topf geben. Zucker, Zimt, Apfelmus und Butter ebenfalls in den Topf geben. Nun alles etwa 5 bis 8 min leicht köcheln lassen bis die Apfelstückchen weich sind. Anschließend den Topf von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Einen Tortenring auf 24 oder 26 cm Durchmesser einstellen oder eine Springform mit 26 cm Durchmesser nehmen. Diesen nun auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben und den Teig mit den Händen nochmals kurz durchkneten. Hierbei dringt die Luft wieder nach außen, aber das ist in Ordnung so. ;-). Anschließend den Teig mit einem Wellholz/Nudelholz zu einem etwa 0,5 cm hohen Rechteck auswellen.

Die Bratapfel-Füllung sorgfältig auf dem Teig verteilen. Den Teig nun mit einem Messer in 2,5 cm breite Streifen schneiden. Den ersten Streifen zu einer Schnecke aufrollen. Diese Schnecke nun in die Mitte des Tortenrings/der Springform setzen. Anschließend Streifen für Streifen zur Hand nehmen und um die kleine Schnecke auf dem Backblech legen, sodass eine riesen Schnecke entsteht. Hierbei die einzelnen Streifen immer leicht andrücken. Zum Tortenring/Springformrand 0,5 cm Platz lassen, da der Teig nochmals ein wenig aufgehen wird. Falls nun noch Teigstreifen übrig sind, diese einfach zu kleinen Schnecken aufrollen und auf das noch freiliegende Backpapier legen.

Nun für weitere 30 min an einem warmen Ort (z. B. 50 °C warmer Ofen) gehen lassen. Die Schnecke wird sich nun nochmal um einiges vergrößern. Die Schnecke aus dem Backofen nehmen. Den Backofen nun auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Ganze wandert jetzt bei mittlerer Schiene für 35 bis 40 min in den Ofen. Falls auch kleine Schnecken mit gebacken werden, diese bereits nach circa 25 min Backzeit herausnehmen. Sobald die riesen Schnecke goldgelb gebacken ist, ist sie fertig. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Guss die andere Hälfte der Zitrone auspressen und mit Puderzucker verrühren. Den Zitronen-Guss mit einem Löffel über die Schnecke träufeln. Die riesen Bratapfel-Zimtschnecke wie einen normalen Kuchen anschneiden und genießen. ☺

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥