

Bio Apfelschnecke

Süßer Germteig trifft Steiermark Genussapfel



Knetzeit: 3 Minuten langsam, 9 Minuten intensiver, Gesamt 12 Minuten

Teigruhe nach dem Kneten: ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur

Gehzeit vor dem Backen: ca. 40 Minuten bei Raumtemperatur

Backzeit: ca. 18-20 Minuten bei 185°C Heißluft

Miele Combidampfgarer: ca. 18-20 ohne Feuchte 185°C Heißluft

Miele Klimagaren: ca. 18-20 ohne Feuchte 185°C Heißluft



ZUTATEN für den Teig:

- 500g Weizenmehl Type 480 Universal
- 7g Salz
- 80g Feinkristallzucker
- 10g Rum (38%)
- 2 Stk Eigelb (Dotter) Größe M
- 1 Würfel frische Hefe
- Abrieb einer ganzen Zitrone (Schale zum Verzehr geeignet)

Apfelfülle:

- 400g Steiermark Genussapfel in kleine Würfel geschnitten
- Saft einer ganzen Zitrone
- 30g Feinkristallzucker
- 3g Zimt
- 10g Semmelbrösel

www.derbackprofi-shop.at

ZUBEREITUNG

- 190g Milch und 90g Butter gemeinsam auf ca. 36°C erwärmen. Anschließend alle weiteren Zutaten für den Teig beimengen.
- Aus allen Zutaten nun einen Teig kneten. Zu Beginn die ersten 3 Minuten nur auf langsamer Stufe, anschließend 9 Minuten intensiver.
- Den Teig nach dem Kneten sofort auf die Arbeitsfläche geben, etwas rund Formen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.
- In der Zwischenzeit die Fülle für die Schnecken herrichten. Alle Zutaten vermengen und kurz ziehen lassen.
- Nach der Teigruhe den Germteig mit Hilfe eines Nudelholzes zu einem Quadrat ausrollen (optimal 40*40cm).
- Anschließend die Apfelfülle über den ganzen Teig verteilen.
- Von oben nach unten den gefüllten Teig nun zu einer Rolle eindrehen.
- Mit Hilfe von einem scharfen Messer nun Teigstücke mit einer Stärke von etwa 2 cm abschneiden.
- Die Apfelschnecken auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, leicht mit Wasser befeuchten, abdecken und bei Raumtemperatur ca. 40min gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 185°C Heißluft vorheizen.
- Vor dem Backen die Schnecken mit einem verquirlten Ei bestreichen, ggf. mit Mandelblättchen bestreuen.
- Die Apfelschnecken je nach Größe ca. 18-20min backen.
- Nach dem Backen auf einem Küchenrost auskühlen lassen.

Zum online Rezept:

