**Apfelschnecken**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **Hefeteig**500 g100 g100 g111 Päckchen250 ml**Füllung**31 TL1**Zum Ausbacken**2 l**Zum Wälzen** | MehlZuckerButterEiEigelbFrischhefeMilchÄpfelZimtEiklarRapsölKristallzucker | Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Zucker vermischenDie Milch in der Mikrowelle erhitzenDie Butter darin schmelzen, die Hefe zerbröckeln und darin auflösenAlle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu einem Hefeteig verarbeiten.Solange kneten, bis sich der Teig als eine Kugel vom Schüsselrand löst.Abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassenFür die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneidenDen Hefeteig nach einer Stunde auf ein bemehltes Backbrett geben und nochmals durchknetenDann in ein Rechteck von ca. 30 x 40 cm auswellenDie Apfelstücke darauf verteilen und fest andrückenDabei an einem langen Ende einen Rand frei lassenDiesen freien Rand mit dem Eiklar bestreichenDann den Hefeteig von der breiten Seite her aufrollen,dabei immer fest andrückenSchnecken von ca. 2 cm Breite abschneiden, auf die Schnittfläche legen und mit einem Tuch abdecken. Nochmals 15 Minuten gehen lassenDas Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Schnecken portionsweise hineingeben, d.h. evtl. 3 oder 4 auf einmalDann einen Deckel auflegen und von einer Seite ca. 4 Minuten backen lassenDann wenden, wieder den Deckel auflegen und nochmals 4 Minuten von der anderen Seite backenMit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und noch heiß in Kristallzucker wenden |