**Apfelschnecken**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Menge** | **Zutaten** | **Zubereitung** |
| **Hefeteig**  500 g  100 g  100 g  1  1  1 Päckchen  250 ml  **Füllung**  3  1 TL  1  **Zum Ausbacken**  2 l  **Zum Wälzen** | Mehl  Zucker  Butter  Ei  Eigelb  Frischhefe  Milch  Äpfel  Zimt  Eiklar  Rapsöl  Kristallzucker | Das Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Zucker vermischen  Die Milch in der Mikrowelle erhitzen  Die Butter darin schmelzen, die Hefe zerbröckeln und darin auflösen  Alle 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 lassen  Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden  Den Hefeteig nach einer Stunde auf ein bemehltes Backbrett geben und nochmals durchkneten  Dann in ein Rechteck von ca. 30 x 40 cm auswellen  Die Apfelstücke darauf verteilen und fest andrücken  Dabei an einem langen Ende einen Rand frei lassen  Diesen freien Rand mit dem Eiklar bestreichen  Dann den Hefeteig von der breiten Seite her aufrollen,  dabei immer fest andrücken  Schnecken von ca. 2 cm Breite abschneiden, auf die Schnittfläche legen und mit einem Tuch abdecken.  Nochmals 15 Minuten gehen lassen  Das Rapsöl in einem Topf erhitzen und die Schnecken portionsweise hineingeben, d.h. evtl. 3 oder 4 auf einmal  Dann einen Deckel auflegen und von einer Seite ca. 4 Minuten backen lassen  Dann wenden, wieder den Deckel auflegen und nochmals 4 Minuten von der anderen Seite backen  Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und noch heiß in Kristallzucker wenden |