

Apfelschnecken mit Nuss-Streusel

Hallo!
Wir sind noch immer im Apfel-Fieber!
Vieleicht hat der ein oder andere die leckeren
Apfelschnecken mit Nuss-Streusel in unserer Instagram-Story
gesehen. Die gab es schon am Wochenende. Das Rezept dafür
gibt es erst heute.





Apfelschnecken mit Nuss-Streusel

Zutaten

Germteig:

400 g Weizenmehl
60 g brauner Zucker
30 g flüssige Butter
1 Ei
30 g Germ
200 ml lauwarme Milch

Füllung:

3 – 4 Stk. Äpfel
2 EL Zitronensaft
10 g flüssige Butter
2 TL Zimt

Nuss-Streusel:

60 g gehackte Walnüsse
50 g Mehl
30 g braune Butter
40 g Butter

Glasur:

5 EL Staubzucker
1-2 EL Wasser

Weizenmehl, brauner Zucker, flüssige Butter und Ei in eine Schüssel geben, Germ in der lauwarmen Milch auflösen und verkneten. Alle Zutaten geben. Alles zu einem glatten Teig an einem warmen Ort zirka 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung die Äpfel schälen und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Mit der flüssigen Butter mit dem Zimt vermischen. Den Germteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zirka 30 cm dick auf einer gut verteilten Butter-Zimt-Mischung bestreuen und die Äpfel darauf verteilen. Zirka 1 cm große Stücke Apfelschnecken abschneiden und nebeneinander in eine Kette auf einer Form setzen. Zugedeckt zirka 20 Minuten gehen lassen. Die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und über die Apfelschnecken streuen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C zirka 30 Minuten backen. Erkalten lassen und dann mit der Zuckerglasur verzieren.



Durch die Äpfel wird der Germteig locker und saftig. Die
Nussstreusel geben für den gewissen Crunch dazu und die
Zuckerlasur sorgt für zusätzliche Süße. Was will eine
Naschkatze, die ich definitiv bin, mehr?!



Ich habe gerade mit Schrecken festgestellt, dass diesen
Freitag bereits der Oktober ist. Muss ich ein bisschen
stärker Gedanken über Weihnachtstexte machen. Ein bisschen
Kerzen und noch Zeit obwohl ich so gerne in Kerzenzeit
Kerzen gefradt außer dem harmonischen Glanz der Kerzen
Christkindzeit glaube ich schon mal dem Christkind schreiben
darüber, noch etwas und reden in einem Monat wieder

