

gestreuselte Zimtschnecken mit Pflaume und Apfel:

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten: (für 16 Schnecken)

- 240ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 75 Zucker
- 50g Butter
- 1Eier
- 500g Dinkelmehl 630
- $\frac{1}{2}$ TL Salz

Füllung:

- 300g Pflaumen
- 300g Äpfel (leicht säuerlich)
- 1 TL Zimt
- 70g Zucker

Streusel: (optional geht auch Zuckerguss)

- 100g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 150g Butter
- 220g Dinkelmehl 630

Zubereitung:

Milch, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min./37°C/ Stufe 2 auflösen.
Mehl, Butter, Ei und Salz hinzufügen und 4 Min./Teigknetstufe vermengen.
Den Teig in die große Nixe umfüllen und 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Pflaumen und Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden.
Zucker mit Zimt mischen.
Aus Butter, Zucker, Vanillezucker und Mehl einen Streusel-Teig herstellen.

Die ganze Backmatte mit dem Streufix mehlen und den Teig dann mit Hilfe des Teigrollers über die komplette Matte ausrollen.

Den Teig mit der Zimt-Zucker Mischung bestreuen und darauf die Pflaumen und die Äpfel verteilen.

(Es geht natürlich auch nur Pflaumen, nur Äpfel oder beides gemischt. Ich habe auf eine Seite Pflaumen und auf eine Äpfel gemacht.)

Von der langen Seite mit Hilfe der Backmatte vorsichtig aufrollen und anschließend in 16 Scheiben schneiden.

Die Rollen dann auf dem großen Ofenzauberer/der White Lady oder in zwei kleinen Formen mit Rand (mittlere Ofenhexe, runde Form...) legen und abgedeckt nochmal 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zeit den Backofen auf 200°C Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Vor dem Backen die Streusel auf den Schnecken verteilen und dann den Stein auf den Rost, mittig in den Ofen geben und ca. 20 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und dann genießen.

Tipp: Dazu passt Vanilleeis und/oder frisch geschlagene Sahne.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn
Eichenweg 55, 33178 Borcheln, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de