

Apfel-Zimt-Schnecken



Zutaten für ca. 15 Schnecken

Für den Teig:

- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 6 EL Milch
- 1/8 l Öl
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver

Für die Füllung:

- Zucker
- Mandeln (gehackt oder gemahlen)
- Zimt
- Vanillezucker
- 1 -2 geriebene Äpfel
- ev. Walnüsse, Mandelblättchen, Nelken (gemahlen), Weinbeeren, ...

Zubereitung:

1. Topfen, Ei, Zucker, Milch und Salz verrühren
2. Öl dazu geben
3. Mehl und Backpulver vermischen und alles zu einem Teig kneten
4. Den Teig in zwei Portionen teilen und nacheinander verarbeiten
5. Die Hälfte des Teiges 1/2 cm dick zu einem Rechteck ausrollen
6. Alle Zutaten für die Füllung - Menge nach Geschmack - auf den ausgerollten Teig streuen
7. Teig zu einer Rolle formen, 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, anschließend auf ein Blech legen und goldbraun backen
8. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen

Viel Freude beim Nachbacken!

