

Rezeptvorschlag
Pfarrkindergarten Annabichl, Thomas-Schmid-Gasse 9
9020 Klagenfurt a. Ws.

Apfelschnecken



Zutaten für Germteig:

60 dag Mehl
2 Stk. Eier
1 TL Salz
1 Pkg. Germ
1/16 l Rapsöl
½ TL Anis
ca. ¼ l Milch (lauwarm)

Zutaten für Fülle:

40 dag grob geraspelte Äpfel
1 TL Zimt
1 Stk. Zitrone (Saft)
1 EL Vanillezucker
2 TL Zimt
10 dag Kristallzucker

1 l Öl (zum Backen)

Zubereitung:

Germteig zubereiten und 20 Min. rasten lassen.

Apfelmischung: Äpfel (geraspelt) Zimt, Zitronensaft und Vanillezucker zusammen mischen.

Germteig 1 cm dick rechteckig auswalken.

Apfelfülle dünn bestreuen, danach gleichmäßig zusammen rollen. 3 cm dicke Räder schneiden, und flach drücken. Im heißen Öl backen.

Danach die Oberfläche der Apfelschnecken in die Zimt Zuckermischung drücken, so dass nur auf der Oberfläche der Zucker ist.

Tipp: Am besten Sie arbeiten mit Öl und ohne Mehl!

Ein Fruchtmus kann dazu serviert werden.



Gutes Gelingen!