

Apfel-Zimtschneckenkuchen

Teig

50 g Butter
 200 ml Milch
 1 Ei
 ½ TL Kardamom
 ½ Würfel Hefe (20 g) *oder*
 1 Tüte Trockenhefe
 500 g Mehl
 70 g Zucker

Füllung

2 Äpfel
 200 g weiche Butter
 2 TL Zimt
 100 g Zucker
 1 Ei

Zuckerguss

200 g Puderzucker
 4–5 EL Wasser

Zubereitung

Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Mit der Milch aufgießen und das Ei und den Kardamom hinzufügen. Alles gut miteinander verrühren. Nun die Hefe darin auflösen. Mehl und Zucker miteinander vermengen und die Flüssigkeit dazugeben. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das dauert etwa 5 Minuten und geht am besten mit einer Küchenmaschine oder einem Handmixer. Den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dafür die Äpfel waschen und in 5 mm dicke Scheiben schneiden, sodass nur das Kerngehäuse übrig bleibt. Aus den Scheiben kleine Würfel schneiden. Die Butter mit dem Zimt und dem Zucker verrühren.

Der Teig sollte inzwischen schön aufgegangen sein. Diesen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 1 cm dicken Rechteck ausrollen. Die Butter-Zimt Masse gleichmäßig mit Hilfe eines Spachtels oder Teigschabers darauf verteilen. Die Apfelwürfel darüber streuen und den Teig der Länge nach aufrollen und in 11 bis 12 gleich große Scheiben schneiden. Diese Rollen nun hochkant in eine Springform (28 cm) stellen, so dass die offenen Seiten jeweils nach unten bzw. oben stehen. Das Ei verquirlen und die Schnecken damit bestreichen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnecken solange gehen lassen, bis der Ofen heiß ist. So werden sie schön fluffig. Wenn der Ofen heiß ist, den Kuchen für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Sobald dieser ausgekühlt ist, aus Puderzucker und Wasser einen Guss herstellen und ihn über den Kuchen laufen lassen.