



APFEL-ZIMT SCHNECKEN

Zutaten für 10–12 Apfel-Zimt-Schnecken

- 1 Blätterteig rechteckig
- 4 EL Brauner Zucker
- 1–2 TL Zimt
- 2 Pink Lady Äpfel
- Butter zum Bestreichen der Muffinform

Zubereitung, ca. 35 Minuten (inklusive Backzeit)

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Brauner Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen.
3. Äpfel entkernen und in feine Würfel schneiden.
4. Blätterteig auswallen, Zimt-Zucker Mischung gleichmässig darauf verteilen.
5. Danach die Äpfel gleichmässig auf dem Teig verteilen.
6. Ca. 1 cm Rand links und rechts einklappen und dann den Blätterteig von der längeren Seite mit Hilfe des Backpapiers aufrollen.
7. Teigende gut andrücken und dann ca. 3–3.5 cm Rondellen schneiden, ergibt ca. 10–12 Stk.