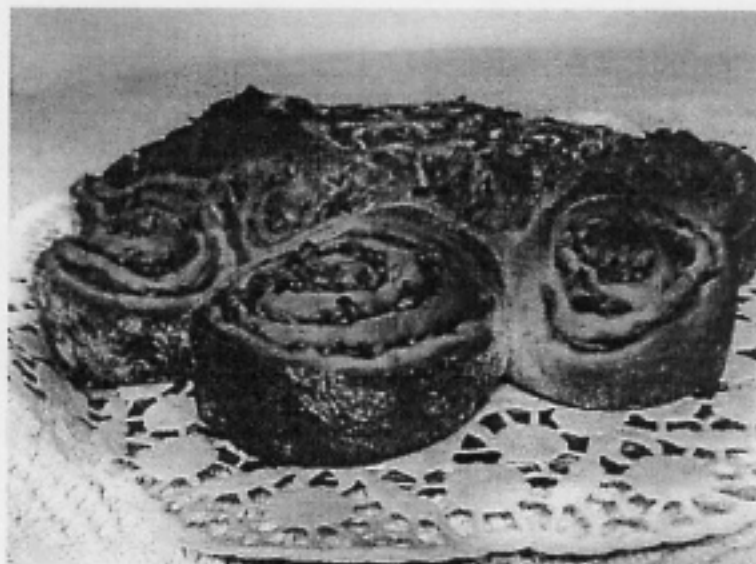


Apfel-Krokant-Schnecken



Zutaten:

100	ml	Milch
400	g	Mehl
1	Päckch.	Trockenhefe oder 30 g Hefe
80	g	Zucker
1	Päckch.	Vanillezucker
1	Becher	Crème fraîche (200 g)
1		Ei

Zutaten für die Füllung:

300	g	Äpfel
100	g	Haselnusskrokant
		Zimt

ARBEITSWEISE :

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen.

Mehl und Hefe in einer Rührschüssel vermischen.

Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit dem Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

(Kann aber auch von Hand verknetet werden)Dann gehen lassen !

Äpfel mit Schale raspeln, mit Krokant und Zimt mischen. Teig zu einem Rechteck auswellen, Füllung darauf verteilen und von der langen Seite her ausrollen.

Teigrolle in etwa 16 Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche in eine Springform oder auf ein Backblech setzen. Nochmals kurz gehen lassen.

Backen: 200 ° Celsius ca. 30 Minuten