

Apfel-Zimt-Rolls mit Haselnuss-Kruste



Zutaten für den Hefeteig:

750 g	Weizenmehl Type 550
125 g	heller Rohrohrzucker
7 g	Salz
2	kleine Eier
105 g	Butter, Raumtemperatur
½	Mark von einer Vanilleschote
¾	fein geriebene Schale von einer Bio-Zitrone
375 ml	Vollmilch, Raumtemperatur
18 g	frische Backhefe

Zutaten für die Apfel-Zimt-Füllung:

400 g	süß-säuerliche Äpfel, geschält
1 EL	heller Rohrohrzucker, für die Äpfel
	Saft von ½ Zitrone
150 g	wachsweiße Butter
50 g	heller Rohrohrzucker
10 g	gemahlener Zimt

Zutaten für die Haselnusskruste:

1 Ei	verquirlt
1 Prise	Salz
100 g	geröstete Haselnusskerne

Außerdem:

weiche Butter und Weizenmehl Type 550 für die Backform
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Für den Hefeteig das Weizenmehl, den Zucker, das Salz, das Ei, die Butter, das Vanillemark und die fein geriebene Zitronenschale in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Backhefe in etwas zimmerwarme Milch bröckeln, auflösen und zusammen mit der restlichen Milch zugeben. Alles zusammen mit dem Knethaken 10 - 12 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Hefeteig kneten, der sich gut vom Schüsselrand löst.

Den Hefeteig zugedeckt 45-60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, bis sich das Volumen fast verdoppelt hat. Eine große Back- oder Auflaufform (ca. 40 x 30 cm) mit Butter auspinseln und mit Mehl bestäuben.

Für die Füllung die Äpfel vierteln und in dünne Scheiben hobeln. Die Apfelscheiben mit 1 EL Rohrohrzucker und dem Zitronensaft vermischen.

Den aufgegangenen Hefeteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Nudelholz zu einem Rechteck (ca. 40 x 30 cm) ausrollen. Die wachsweiße Butter gleichmäßig aufstreichen. Den Rohrohrzucker mit dem Zimtpulver vermischen und auf die Butter streuen. Die Äpfel gleichmäßig verteilen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Die gefüllte Teigrolle in 16 gleichgroße Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben in die vorbereitete Backform setzen. Die Teigschnecken zugedeckt ungefähr 90 Minuten gehen lassen.

Rechtzeitig den Backofen auf 180 ° Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Für die Haselnuss-Kruste das Ei mit 1 Prise Salz verquirlen und die gefüllten Teigschnecken damit gleichmäßig bestreichen. Die Haselnusskerne in ein Küchentuch geben und z.B. mit einem Topfboden grob zertrümmern, dann über die Teigschnecken streuen.

Die Form in den Backofen schieben und die Apfel-Zimt-Rolls

40 – 45 Minuten backen. (Unbedingt mit einer Palette die gebackenen Teigschnecken leicht nach oben heben, erst wenn die Unterseite leicht gebräunt ist, sind sie fertig und durchgebacken!).

Kurz vor dem Servieren mit etwas Puderzucker übersieben.

Tipp: Die Apfel-Zimt-Rolls können problemlos am Vorabend in die Backform gesetzt werden. Dann über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Teigschnecken allerdings rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und in der Backform 2 Stunden gehen lassen, bevor sie gebacken werden.

Schmeckt auch super mit geviertelten Zwetschgen!



www.winkler-muehle.de ·  [winklermuehle](https://www.instagram.com/winklermuehle)