Artikel vom 29.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 07:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/riesenschnecke-mit-bratapfelfuellung

Riesenschnecke mit Bratapfelfüllung



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 12 Stück):

Teig:

500 g Mehl,

1 P Trockenhefe,

50 g Zucker,

250 ml Milch,

60 g Margarine,

1 Prise Salz,

1 TL Vanillepaste.

Füllung:

5 Äpfel,

4 EL Zucker,

2 TL Zimt,

2 EL Zitronensaft,

70 g Butter,

100 g Marzipan.

Guss:

100 g Puderzucker,

2 EL Zitronensaft,

1 EL Frischkäse,

1 TL Zimt.

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und vermischen. Die Milch lauwarm erwärmen. Die zimmerwarme Margarine in kleine Portionen teilen und

zusammen mit der Milch und der Vanillepaste zu den trockenen Zutaten geben. Alles mit den Knethaken oder einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig noch kleben, etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so groß geworden ist.

Marzipan für 30 Minuten einfrieren, anschließend in feine Stücke reiben. Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit Zucker, Zimt und Zitronensaft in einen Topf geben und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einem großen Rechteck ausrollen und mit der zimmerwarmen Butter bestreichen. Die Bratapfelmischung sowie das Marzipan darauf verteilen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 4 cm breite Bahnen schneiden. Dies geht am besten mit einem Pizzaschneider. Die erste Bahn der Länge nach aufrollen und mit dem Ende der Bahn auf den Startpunkt der neuen Bahn setzen und weiter aufrollen. So verfahren, bis alle Bahnen aufgerollt sind. Die Schnecke mittig in die Springform legen und nochmals 20 Minuten gehen lassen, dann circa 45 Minuten backen, bis sie oben goldbraun ist. Eventuell die letzten 15 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Backfarbe nicht zu dunkel wird. In der Form abkühlen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Für den Guss alle Zutaten verrühren und die Hefeschnecke damit einstreichen.

Julia Ernsting