



Apfel-Marzipan-Schnecken

Zutaten

für 12 Schnecken

220 g Milch	50 g Rosinen
50 g Rohrzucker	1/2 TL Zimt
1 Würfel Hefe	30 g Rohrzucker
500 g Dinkelmehl 1050	15 g Zitronensaft
80 g Butter, weich	
1 Ei	
1 Prise Salz	
60 g Mandeln	
300 g Äpfel	
100 g Marzipan-Rohmasse	



Nützliches Zubehör

White Lady oder
Zauberstein oder
Großer Ofenzauberer
Große Nixe
Teigunterlage
Teigroller
Nylonmesser
Kuchengitter

Zubereitung

1. Die Hefe und den Zucker in warmer Milch auflösen (3 Min./37 °C/St. 2).
2. Mehl, Butter, Ei und Salz hinzugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten (2 Min./Teigstufe). Den Teig in der großen Nixe ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.
3. Die Mandeln fein hacken (2 Sek./St. 7). Die Äpfel entkernen, schälen und grob reiben (vierteln, schälen und entkernen), zusammen mit den restlichen Zutaten zu den gehackten Mandeln geben und gut vermischen (3 Sek./St. 5).
4. Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Die Apfel-Marzipan-Mischung darauf verteilen und alles von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle in 12 Scheiben schneiden, die Scheiben flach auf dem Stein verteilen und 20 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Ofen vorheizen (200 °C)
5. Die Apfel-Marzipan-Schnecken 15 bis 20 Minuten auf der untersten Schiene goldbraun backen. Den Stein auf ein Kuchengitter geben, die Schnecken darauf abkühlen lassen und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix.

