

Rezept

Apfel-Zimtschnecken aus der Muffinform

Ein Rezept von Apfel-Zimtschnecken aus der Muffinform, am 28.04.2024

Zutaten

1 mittelgroßer Apfel (z.B. Braeburn)	3 EL Zucker
1 EL Zimt	1 Päckchen Blätterteig
1 EL geschmolzene Butter	etwas weiche Butter für die Mulden der Muffinform

Rezeptinfos

Portionsgröße 12 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Backofen vorheizen (2. Schiene von unten, Ober-/ Unterhitze 210 °C). In der Zwischenzeit Apfel abbrausen, trocken reiben und mit Schale vierteln, Kerngehäuse herausschneiden und die Viertel klein würfeln. Zucker und Zimt in einer kleinen Schüssel vermengen.
2. Blätterteig mit dem Papier entrollen. Mit geschmolzener Butter bestreichen. Zimt-Zucker daraufstreuen, Apfelwürfel gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand freilassen.
3. Teig von der Längsseite aus aufrollen (Naht unten) und etwas andrücken. Gefüllte Rolle in 12 gleichgroße (ca. 3,5 cm große) Stücke schneiden.
4. Mulden einer Muffinform mit Butter auspinseln. Schnecken hineinsetzen und im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten backen.
5. Form aus dem Ofen nehmen, Schnecken am Rand direkt mit einem Messer lösen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen und Schnecken herauslösen.