

Rezept

Apfelschnecken mit Walnüssen

Ein Rezept von Apfelschnecken mit Walnüssen, am 20.06.2026

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

400 g Mehl	50 g Zucker
25 g frische Hefe	125 ml Milch
125 g weiche Butter	¼ TL Salz
2 Eier	

FÜR DAS TOPPING:

50 g brauner Zucker	50 g Butter
70 ml Ahornsirup	3 EL Sahne
60 g Walnuskerne	

FÜR DIE FÜLLUNG:

2 Äpfel (ca. 350 g, z. B. Jonagold)	75 g weiche Butter
30 g brauner Zucker	½ gestrichene TL gemahlener Zimt

AUSSERDEM:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Den Zucker hineingeben, die Hefe dazubröseln. Die Milch leicht erwärmen, zwei Drittel davon in die Mulde gießen. Mit Zucker, Hefe und etwas Mehl vom Rand verrühren. Den Teig-ansatz zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen.
2. Restliche Milch, Butter in Stücken, Salz und Eier zum Teigansatz geben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgeräts ca. 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat.
3. Inzwischen für das Topping Zucker, Butter, Sirup und Sahne in einem Topf erwärmen, unter Rühren zum Kochen bringen, dann ca. 2 Min. köcheln lassen. Walnüsse grob hacken und unterrühren. Das Topping abkühlen lassen (dabei wird es zähflüssig).

4. Für die Füllung Äpfel schälen, achteln und entkernen (z. B. mit einem Apfeltailer). Die Achtel längs halbieren, dann quer in feine Scheiben schneiden. Butter mit Zucker und Zimt cremig rühren.

5. Einen großen Bogen Backpapier auslegen und bemehlen. Den Teig darauf zu einem Rechteck von ca. 30 × 50 cm ausrollen. Die Butter-Zimt-Creme dünn darauf verstreichen, die Äpfel darauf verteilen, dabei rundherum einen ca. 2 cm breiten Rand freilassen. Den Teig mithilfe des Papiers von der Längsseite her fest aufrollen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Enden der Rolle gerade schneiden, die Rolle in zwölf dicke Scheiben schneiden (sie sind weich), mit der Schnittfläche nach oben mit Abstand aufs Blech setzen, dabei nochmals rund formen. Zugedeckt ca. 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

6. Mit einem Esslöffel kleine Mulden in die Mitte der Schnecken drücken und das Sirup-Walnuss-Topping darauf verteilen. Die Schnecken im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen. Apfelschnecken herausnehmen, ca. 30 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig voneinander lösen und ganz auskühlen lassen.