

Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, den 07.10.2022

Apfelschneckenkuchen

Für 12 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

130 ml kalte Milch
15 g frische Hefe
220 g Weizenmehl (Type 405)
30 g Zucker
1 TL Vanillezucker
2 Prise Salz (4g)
30 g weiche Butter

Für die Vanille-Zimt-Creme:

150 ml Milch
100 g Sahne
20 g Zucker
20 g Speisestärke (oder Vanillepuddingpulver)
1 Eigelb (Gr. M)
1 TL Vanillezucker
1/2 TL Zimt

Für die Streusel:

80 g Zucker
1 Prise Salz
80 g Butter
etwas Zimt
140 g Mehl (Type 405)
2 TL Backpulver (6g)

Für die Füllung:

100 g Walnusskerne (alternativ Mandeln oder Haselnusskerne)
600 g Äpfel
40 g Zucker
etwas Zimt

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten
Tortenring oder Springform (Durchmesser 26 cm)
Backpapier
weiche Butter für die Form

Zubereitung:

1. Für den **Hefeteig** Milch und Hefe in einem Rührbecher mit einem Schneebesen verrühren. Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Vanillezucker, 2 Prisen Salz, Butter und Hefe-Milch zugeben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 4-5 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Teig abgedeckt ca. 15 - 20 Minuten ruhen lassen.
2. Für die **Creme** die Milch und Sahne in einen kleinen Topf geben. 5 EL von der Mischung abnehmen und mit Stärke und Eigelb verrühren. Milch-Sahnemischung und Zucker aufkochen, Eigelbmischung unterrühren und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Von der Kochstelle nehmen, Vanillezucker und Zimt unterrühren und abkühlen lassen.



3. Für die **Streusel** Zucker, Salz, Butter und Zimt in einer Schüssel verkneten. Mehl und Backpulver mischen, zur Buttermasse sieben und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Beiseite stellen.
4. Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in der Schüssel abgedeckt weitere 20 Minuten gehen lassen.
5. Inzwischen für die **Füllung** Nüsse mit einem großen Küchenmesser nicht zu fein hacken. In einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
6. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel klein würfeln. Und mit den Nüssen mischen. Zucker und Zimt mischen.
7. Backofen auf 200 °C (Ober -/Unterhitze) vorheizen. Boden und Rand einer Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier auslegen und dünn fetten.
8. Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 40 Zentimeter) ausrollen. Teigplatte mit Vanille-Zimt-Creme bestreichen. Apfelwürfel darauf verteilen und mit Zimt-Zucker bestreuen.
9. Teig von einer Längsseite zur anderen aufrollen. Rolle in etwa 3 cm breite Stücke schneiden.
10. Teig-Schnecken dicht an dicht in die vorbereitete Form setzen und die Streusel darauf streuen. Apfelschneckenkuchen auf dem Rost in der Ofenmitte 25-35 Minuten backen. Kuchen in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.
11. Kuchen aus der Form lösen, auf eine Platte setzen und in Stücke schneiden. Zum Beispiel mit geschlagener Sahne servieren.