

*Brenners  
Bestes*



# Zimtschnecken mit Äpfel

*Brenners  
Bestes*

## Zutaten für 16-18 Stk.

Für den Teig:

550 g Brenners Bestes Dinkelvollmehl

1/3 TL Salz

1/2 Würfel frische Germ

1TL Zimt gemahlen

350 ml Hafermilch lauwarm

50 g weiche Butter

50 g Zucker

etwas Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

100g weiche Butter

200g frische Datteln

1 TL Zimt gemahlen

1/4 TL Vanille gemahlen

1 EL Zucker

3 Äpfel

4 EL Milch zum Bestreichen

etwas Zucker u. Zimt zum Bestreuen

## Zubereitung:

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine 5 Minuten lang auf niedriger Stufe zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig zugedeckt etwas 45 Minuten gehen lassen.
2. Für die Füllung die Datteln entkernen und klein schneiden. Mit der weichen Butter, Zimt, Vanille und Zucker in einer Schüssel vermengen.
3. Die Äpfel mit der Schale in feine Streifen schneiden.
4. Den Ofen auf 180°C Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
5. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (nicht zu dünn) etwa 30 x 50 cm
6. Den ausgerollten Teig gleichmäßig mit der Dattelbutter bestreichen und mit den Äpfeln belegen. Behutsam zu einer großen Rolle aufrollen. Die Rolle mit einem scharfen Messer in 16 - 18 Schnecken schneiden, jede etwa 3 cm dick.
7. Die Schnecken auf zwei Backbleche verteilen. Mit Hafermilch bestreichen und mit etwas Zimt-Zucker bestreuen.