

Kürbis-Zimtschnecken mit Apfel



Zutaten:

- 150 ml lauw. Milch
- 20g frische Hefe
- 60g Zucker
- 1/4 TL Salz
- 550g Mehl
- 100g weiche Butter
- 1 Ei
- 150g Kürbispüree
- 50g geschmolzene Butter
- 70g brauner Rohrzucker
- 2 Äpfel
- 1 TL Zimt
- 1 TL Pumpkin Spice

Zubereitung:

1. Lauwarme Milch und Zucker mischen. Hefe hineinbröseln und etwa 10 Minuten quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten für den Hefeteig hinzugeben und 5 - 7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten (lassen). In eine saubere Schüssel legen, abdecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Für die Füllung Butter, Zucker und Gewürze mischen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Den Hefeteig zu einem großen Rechteck ausrollen.
Die Füllung mit einem Pinsel auftragen und die Apfelwürfel auf dem Teig verteilen.
5. Teig von der langen Seite aufrollen und in 10 gleich große Scheiben schneiden. Die Schnecken in eine Auflaufform setzen und abgedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
6. Die Zimtschnecken bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten goldgelb backen.

