

Gebackene Zimtschnecken Torte



Zutaten für 1 Torte von ca. 28 cm Ø:

Für den Hefeteig:

500 g Mehl
60 g Butter
60 g Zucker
2,5 dl Milch
1 Ei
1 Hefewürfel
1TL Salz

Für die Füllung:

4 TL gemahlener Zimt
80 g Zucker
2 geschälte, entkernte, in kleine Würfel geschnittene Äpfel
100g gehackte Haselnüsse

Für den Guss:

1 EL Milch
1 Beutel Vanillezucker
120 g Staubzucker

Zubereitung:

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben. Die lauwarme Milch mit der Hefe verrühren. Eine Mulde formen und die Milch-Hefe-Mischung zugeben. salzen und mit Butter, Zucker und einem Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung den Zucker mit dem Zimt, sowie den Apfelwürfeln und Haselnüssen vermischen.

Den Teig mit einem Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen. Die Apfel-Zimt-Mischung darauf verteilen und das Ganze in ca. 5 cm breite Streifen ausschneiden. Schneckenartig aufrollen und nebeneinander in gut gefettete Springformen setzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten backen.

Für den Guss den Staubzucker und den Vanillezucker mit der Milch glattrühren und auf den gebackenen, noch warmen Schnecken verteilen.

Die Torte schmeckt vorzüglich warm und auf Vanillesauce serviert.