



Kuchen macht nicht dick, er zieht nur die Falten glatt.

Æblesnegle (Apfelschnecken)

So langsam rückt der Herbst immer näher. Die Jahreszeit in der wir Dänen anfangen es uns Drinnen so richtig gemütlich zu machen. Da darf der Duft nach gebackenem Apfel und Zimt im Haus absolut nicht fehlen. Eine Tasse Kaffee mit einer Æblesnegle dazu lässt dann den trübsten Herbsttag trotzdem noch „hyggelig“ werden. Probiert es unbedingt mal aus!

Rezept Æblesnegle (Großfamilienportion)

(ca. 30 Stück)

Für den Hefeteig:

300 ml Milch

25 gr. frische Hefe

50 gr. Frischkäse

1 Ei

1 TL Zucker

½ TL Salz

500 gr. Weizen- oder Dinkelmehl

Für die Füllung:

60 gr. brauner Zucker

1 ½ Stück grob geriebener Apfel mit Schale

1 TL Kardamom

½ TL gehackten kandierten Ingwer (nach Geschmack)

1 TL Zimt (für die große Zimtliebe 2 TL)

2 EL gehobelte Mandeln

50 gr. Frischkäse

Für das Topping:

150 gr. Puderzucker

Vanille

Hagelzucker, Pistazien, Krokant ...

Zubereitung:

1. Als erstes bereitest Du den **Hefeteig** zu. Löse die Hefe in der lauwarmen Milch (ca. 30° Grad) auf.
2. Vermische alle restlichen Zutaten für den Hefeteig miteinander und gebe nach und nach die Hefemilch zum Teig. Gründlich durchkneten! Je länger der Hefeteig bearbeitet wird, desto geschmeidiger wird er am Ende. Stelle den Teig zugedeckt an einen warmen Ort und lasse ihn mindestens 30 min ruhen.
3. Vermische den braunen Zucker, geriebenen Apfel, Ingwer, Kardamom, Zimt und die gehobelten Mandeln miteinander. Der Frischkäse wird zum Schluß untergehoben.
4. Jetzt den Teig noch mal auf einer ordentlich bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in zwei gleichgroße Teile formen. Rolle beide Teile zu jeweils einem Rechteck (ca. 25 x 40 cm) aus. Verteile die Füllung auf beiden Rechtecken - Lass am oberen langen Rand ein bisschen Platz. Rolle den Teig an der langen Seite, von unten nach oben zu einer Roulade. Schneide jede der beiden Rouladen in jeweils 15 Stücke. Lege die Schnecken nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Achte darauf, dass das Teigende der Schnecke einmal unter die Schnecke gelegt wird. So rollt sie sich nicht wieder auseinander beim Backen. Die Schnecken dürfen jetzt noch mal 30 min zugedeckt ruhen.
5. Schiebe sie mittig in den vorgewärmten Ofen bei 225° Grad Ober/Unterhitze und backe sie 12 min.
6. Nach einer kurzen Abkühlzeit, Puderzucker und Vanille mit ca. 2-3 TL Wasser vermischen und Zuckerguss auf den fertig, gebackenen Apfelschnecken verteilen. Wenn Du magst streu noch ein bisschen Hagelzucker, Krokant oder gehackte Pistazien drüber.

TIPP: Die Äblesnegle schmecken am besten lauwarm. Am nächsten Tag noch mal kurz in den heißen Ofen oder über dem Toaster rösten, und sie schmecken noch besser. Tiefgefroren kommen sie in den vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Ober/Unterhitze, und in ca. 10 min. sind sie fertig.

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren.