



## Apfel-Pudding-Schnecken

### Description

#### Zubereitung:

- 220 Gramm Milch
- 1/2 Würfel Hefe
- 80 Gramm Zucker
- 80 Gramm weiche Butter
- 500 Gramm Dinkel 630 (oder Weizen 550)
- 1/2 TL Salz

zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. In der großen Nixe an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (ca. 2 Stunden).

In der Zwischenzeit einen Vanillepudding herstellen. Dazu

- 1 Pck. Vanillepudding
- 40 Gramm Zucker
- 325ml Milch

nach Packungsanleitung zubereiten. Den Pudding abdecken, damit keine Haut entsteht.

- 2 Äpfel

Schälen und in Stücke schneiden. Mit dem Superhacker klein hacken und in einer Schüssel bereite stellen.

Wenn der Hefeteig gegangen ist, ihn auf die bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Teigroller auf der komplette Fläche der Unterlage ausrollen. Mit dem kleinen Streicher den Pudding auf dem Hefeteig verteilen und die Äpfel darüber streuen. Wer möchte kann nun noch etwas Zimt über die Äpfel geben. Den Teig von der langen Seite her aufrollen und in 2 cm breite Schnecken schneiden. Diese in die Ofenhexe setzen, mit dem Stretch-Fit abdecken und nochmal 20-30 Minuten gehen lassen. In der Zeit den Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Schnecken 20-25 Minuten backen bis sie

eine schöne Farbe haben.

Wer möchte kann nun noch ein Frostig herstellen:

- 30 Gramm weiche Butter
- 60 Gramm Doppelrahmfrischkäse
- 50 Gramm Puderzucker

miteinander vermengen und direkt auf die Schnecken geben, wenn sie aus dem Ofen kommen.  
Schnecken sensationell noch warm, sind aber auch kalt ein absoluter Genuss!