

Zimtschnecken mit Streusel

Zutaten

- 100ml Milch
- 50ml Wasser
- 40g Zucker
- 15g Hefe
- 350g Mehl
- 1 Ei
- 35ml Sonnenblumenöl
- 80g weiche Butter
- 90g brauner Zucker
- 2 TL Zimt
- 2 kleine Äpfel in kleinen Würfelchen
- ½ TL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 2 EL brauner Zucker
- 40g kalte Butter
- 65g Mehl
- 25g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

Zubereitung

- Milch, Wasser, Zucker und Hefe erwärmen, dann Mehl, Ei und Öl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten
- Teig 2 Stunden abgedeckt ruhen lassen, dann gleichmäßig ausrollen
- Weiche Butter, brauner Zucker und Zimt miteinander vermischen und Masse auf Teig streichen, dann Teig aufrollen und in 6 Stücke schneiden
- Stücke hochkant in gebutterte Form stellen und 20 Minuten ruhen lassen
- Apfel, Zitronensaft, Zimt und Zucker miteinander vermischen
- Separat kalte Butter, Mehl, Zucker und Vanillezucker miteinander durch Maschine verkneten, dann nochmals per Hand kneten
- Schnecken mittig eine Mulde eindrücken, Apfel-Zimt-Mischung darauf geben, Streusel obendrauf verteilen

Backofen 180 Grad ca. 30 Minuten