

# Fruchtig-lockere Hefeschnecken mit Apfelfüllung

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

### Für den Hefeteig:

125ml lauwarme Milch  
1/4 Würfel frische Hefe (ca. 10,5g)  
1 TL Vanille Extrakt  
1/2 Ei  
50g Zucker  
250g Mehl  
1 Prise Salz  
40g weiche Butter

### Für den Pudding:

2-3 Äpfel  
1/2 TL Zimt  
1 TL Vanille Extrakt  
1 EL Honig  
240ml Wasser  
1 P. Vanillepuddingpulver

### Außerdem:

1/2 Ei und etwas Milch zum Bestreichen  
Puderzucker zu Bestreuen



## !!Tipp!!

**Ei halbieren:** Das Ei in ein Schälchen aufschlagen und gut verquirlen. So lässt es sich einfacher halbieren.

## Zubereitung:

Die lauwarme Milch in eine Rührschüssel geben, die Hefe hinein bröseln und verquirlen, bis die Hefe sich gelöst hat. Vanille, das halbe Ei, den Zucker, das Mehl und das Salz dazugeben und mit dem Knethaken kurz verkneten. Erst dann wird die weiche Butter dazugeben. Nun den Hefeteig ca. 10 Minuten verkneten. Anschließend den Teig abgedeckt 60-90 Minuten aufgehen lassen.

Für den Pudding die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Es werden 200g Apfelwürfel benötigt. Die Apfelwürfel mit Zimt, Vanille, Honig und etwa 175ml Wasser in einen Kochtopf geben und abgedeckt leicht köcheln, bis die Äpfel weich werden. Anschließend werden sie mit einem Pürierstab zum Kompott püriert.

Das restliche Wasser wird nun mit dem Puddingpulver verrührt, dann zum Kompott gegeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen gelassen (**Achtung: Es kann schnell anbrennen!**), bis ein fester Pudding entsteht. Den Apfelpudding in eine Schale umfüllen und die Oberfläche direkt mit Klarsichtfolie bedecken. So bildet sich keine Haut. Den Pudding abkühlen lassen.

Der Hefeteig sollte nach seiner Ruhezeit das Volumen verdoppelt haben. So wird der Teig auf die Arbeitsfläche gegeben (bitte nicht mehr durchkneten!) und auf die Größe von 45x35cm ausgerollt.

Das abgekühlte Kompott mit dem Mixer kurz aufschlagen, damit es cremiger und geschmeidiger wird. Nun in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze großzügig abschneiden.

Das Kompott nun auf den Rand der langen Seite spritzen, den Hefeteig leicht anfeuchten und den Kompott Strang in den Hefeteig einrollen. Nun den Strang mit einem Pizzarad abschneiden und zu einer Schnecke aufrollen.



Die Schnecken nochmal 15 Minuten aufgehen lassen, währenddessen den Backofen auf 180° O/U Hitze vorheizen.

Vor dem Backen das restliche halbe Ei mit etwas Milch verquirlen. Die Hefeschnecken damit bestreichen und ca. 23 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen,

Viel Spaß beim Nachbacken!