

Glutenfreie Apfelschnecken

Zutaten für den Teig:

350 g Reismehl
150 g glutenfreies Mehl (Schär)
140 g Milch
50 g Butter
50 g Germ
3 EL Kristallzucker
2 Eier
Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb

Für die Fülle:

3 Äpfel, fein gerieben und ausgedrückt
Zimt
ein paar eingeweichte Rosinen (wenn erwünscht)
50-70 g Zucker
Rum

Zubereitung:

Zuerst ein Dampfl ansetzen: die Germ in lauwarmer Milch auflösen, mit etwas Mehl vermischen und an einem warmen Ort etwa 30 Minuten stehen lassen.

Danach das restliche, erwärmte Mehl, die (zerlassene) Butter, Eier, Zucker und Salz dazugeben und gut durcharbeiten, bis der Teig Blasen zeigt und sich leicht von der Rührmaschine löst. Dann den Teig mit einem Tuch abdecken und eine halbe Stunde gehen lassen.

Mit dem Nudelwalker in ein 1 cm dickes, rechteckiges Teigblatt ausrollen. Die Teigfläche mit der Apfelfülle bestreichen, einrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech setzen und mit Ei oder Milch bestreichen.

Nochmals gehen lassen, bis die Schnecken doppelt so hoch geworden sind.
Im vorgeheizten Rohr bei 210°C ca. 10 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam