

## Apfelschnecken mit Nuss-Streusel

Hallo!  
Wir sind noch immer im Apfel-Fieber!  
Vieleicht hat der ein oder andere die leckeren  
Apfelschnecken mit Nuss-Streusel in unserer Instagram-Story  
gesehen. Die gab es schon am Wochenende. Das Rezept dafür  
gibt es erst heute.



Irgendwie vergehen die Tage so schnell und man nimmt sich so  
vor und auch Ende Effekt den Patienten tun, die Halte nach  
vor mir, paar Tagen dazu, oft mit anderen Blogs zu stellen, erste nach  
wer kennt das, nicht auf Mann, starke vor, ledig, tatendrang, in  
Tage, vollgepacktes mit Sach, ordentlich, so, aus, wie, möchte, fi, und  
das, geschäft, eben, könnte, ich, nicht, so, an, der, her, Das, Leben  
von, den, auf, tag, aber, etwas, Neues, mit, uns, vor, und, eigentlich, ist, das  
zu, wenn, gut, so, aber, zum, Thema, zurück! Backen! Apfelschnecken mit  
Germteig, ist, bei, uns, sehr, beliebt. Kids, Mann, und, auch, ich  
her, an, Frauen. Zu, aufwendig, kompliziert! Es, ist, absolut, nichts  
kompliziert, nur, raten, Germteig, probiert, ihn! Es, ist, absolut, nichts  
die, "Gehzeit" beachten und schon funktioniert alles.



# Apfelschnecken mit Nuss-Streusel

Zutaten

## Germteig:

400 g Weizenmehl  
60 g brauner Zucker  
30 g flüssige Butter  
1 Ei  
30 g Germ  
200 ml lauwarme Milch

## Füllung:

3 – 4 Stk. Äpfel  
2 EL Zitronensaft  
10 g flüssige Butter  
2 TL Zimt

## Nuss-Streusel:

60 g gehackte Walnüsse  
50 g Mehl  
30 g braune Butter  
40 g Butter

## Glasur:

5 EL Staubzucker  
1-2 EL Wasser

Weizenmehl, brauner Zucker, flüssige Butter und Ei in eine Schüssel geben, Germ in der lauwarmen Milch auflösen und verkneten. Alle Zutaten geben. Alles zu einem glatten Teig an einem warmen Ort zirka 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung die Äpfel schälen und mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Mit der flüssigen Butter mit dem Zimt vermischen. Den Germteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zirka 30 cm dick auf einer gut verteilten Butter-Zimt-Mischung bestreuen und die Äpfel darauf verteilen. Circa 1 cm große Stücke Apfelschnecken abschneiden und nebeneinander in eine Kette auf einer Form setzen. Zugedeckt zirka 20 Minuten gehen lassen. Die Streusel alle Zutaten miteinander verkneten und über die Apfelschnecken streuen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C zirka 30 Minuten backen. Erkalten lassen und dann mit der Zuckerglasur verzieren.



Durch die Äpfel wird der Germteig locker und saftig. Die  
Nussstreusel geben den gewissen Crunch dazu und die  
Zuckerlasur sorgt für zusätzliche Süße. Was will eine  
Naschkatze, die ich definitiv bin, mehr?!





Ich habe gerade mit Schrecken festgestellt, dass diesen  
Sonntag bereits der Oktober feststeht. Ich muss mich  
sowohl Gedanken über Weihnachtstische machen, als auch  
Kerzen und noch Zeit, obwohl ich so gerne in den  
Kerzenkerzen gefraut werde. Ich habe schon mal ein  
Christkind gezeichnet, aber ich würde es gerne  
darüber noch etwas und reden in einem Monat wieder  
darüber.

