

[Apfelschnecken mit Nuss-Streusel](#)

Hallo!

Wir sind noch immer im Apfel-Fieber!

Vielleicht 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 viel vor und im Endeffekt schafft man nur die Hälfte. So geht es mir auch oft mit den Rezepten. Ich komme erst nach ein paar Tagen dazu, sie auf den Blog zu stellen.

Aber wer kennt das nicht? Man startet voller Tatendrang in den Tag, vollgepackt mit Sachen die man erledigen möchte und dann fällt die Tagesbilanz eher nüchtern aus. Wieder nicht alles geschafft! Da könnte ich mich oft so ärgern. Das Leben verläuft aber eben nicht in vorgeplanten Bahnen, es hat jeden Tag etwas Neues mit uns vor und eigentlich ist das auch gut so.

Kommen wir aber zum Thema zurück! Backen! Apfelschnecken mit Nuss-Streusel !

Germteig ist bei uns sehr beliebt. Kids, Mann und auch ich lieben ihn. Oft höre ich, dass sie sich an Germteig nicht herantrauen. Zu aufwendig, kompliziert!

Ich kann Euch nur raten, probiert ihn. Es ist absolut nichts Kompliziertes dran. Germteig ist total einfach. Man muss nur 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 zu den übrigen Zutaten geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

An einem warmen Ort zirka 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden, am besten mit dem Gemüsehobel. Mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

Die flüssige Butter mit dem Zimt vermischen.

Den Germteig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zirka 40×30 cm ausrollen. Mit der Butter-Zimt-Mischung bestreichen und die Äpfel darauf verteilen.

Den Teig der Länge nach einrollen. Zirka 1 cm große Stücke (Schnecken) abschneiden und nebeneinander in eine befettete Auflaufform setzen. Zugedeckt zirka 20 Minuten gehen lassen.

Für 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 Nuss-Streusel geben den gewissen Crunch dazu und die Zuckerglasur sorgt für zusätzliche Süße. Was will eine Naschkatze, die ich definitiv bin, mehr?!

Ich habe gerade mit Schrecken festgestellt, dass diesen Sonntag bereits der 1. Oktober ist. Muss ich mir schön

langsam Gedanken über Weihnachtskekse machen? Ein bißchen ist glaub ich noch Zeit, obwohl ich so gerne in Keksrezepten schmökere und außerdem hat mich meine Tochter heute allen Ernstes gefragt, ob sie schon mal dem Christkind schreiben kann. Ich glaube, wir verschieben die Kekse- und Christkindzeit noch etwas und reden in einem Monat wieder darüber.