

Apfel-Nuss-Schlauferl

Zutaten:

Teig

250 g Mehl glatt
1/2 Würfel Germ
1/8 l Milch lauwarm
15 g Butter flüssig
1 Ei
25 g Kristallzucker
1/2 Päckchen
Vanillezucker
Prise Salz

Fülle

1 Apfel
Saft von 1/2 Zitrone
1 EL Zimt
2 TL Kakao
125 g Haselnüsse gem.
75 g Mehl
3 EL brauner Zucker



Zubereitung

Haselnüsse in einer Pfanne fettfrei rösten, abkühlen lassen.
Aus den Teigzutaten Germteig bereiten und mind. 20 min gehen lassen. Für die Fülle am besten mit einem Multihacker oder Pürierstab arbeiten: Nüsse, geschälten Apfel in Stücken und restliche Zutaten pürieren.

Rohr auf 180° vorheizen.

Teig ausrollen, mit der Fülle bestreichen. Eng aufrollen und etwa 2 cm dicke Scheiben abschneiden. Scheiben länglich drehen, am Blech mit einer Ei-Milch-Mischung bestreichen und ca. 20 min backen (hängt von der Stärke der Schlaufferl ab, bitte 5 min vor Backende Farbe kontrollieren und ggf. früher rausnehmen).

Wer die besondere Süße mag, kann die heißen Stangerl dann noch mit einem Gemisch aus Staubzucker und Wasser (oder Zitronensaft) bestreichen.