

# Apfelschnecken

## Germteig:

- 150 g Milch
- 50 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Würfel Germ (Hefe)
- 125 g Topfen
- 600 g Weizenmehl

## Fülle:

- 3 große Äpfel
- 1 Pkg. Vanillezucker

## Zum Bestreichen:

- 1 Ei

## Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und danach 1/2 Stunde rasten lassen. Die Äpfel reiben oder ganz klein schneiden. Den Teig rechteckig ausrollen, Äpfel drauf verteilen und den Vanillezucker darüber streuen.

Das Teig-Rechteck aufrollen, und ca. zwei Zentimeter breite Scheiben abschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem verquirltem Ei einpinseln.

Bei Heißluft 180° C, ca. 20 Minuten backen.

**Gutes Gelingen!**