Apfel-Zimt-Schnecken

Zutaten

Menge
Zutat
1 Stk
Blätterteig
2 Stk
Äpfel
2 EL
Zitronensaft
25 g
Butter
2 EL
Kristallzucker
1 EL
Zimt gemahlen
Semmelbrösel
Rama

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Vorbereitung
☐
1.

1 Stk 1Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca 10 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. ersetzen schälen, vierteln und entkernen. Apfelvierteln nochmal halbieren und in dünne Scheiben schneiden. ersetzen unter die Äpfel mischen.

☐
2.

25 g 25Butter schmelzen. ersetzen und ersetzen mischen. Blätterteig ausrollen. Dann ein neues Stück Backpapier mit etwas Mehl bestäuben und den Blätterteig mit der Teigseite darauf legen. Das Backpapier aus der Packung vom Teig abziehen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Kurz

- **Zeit**

  20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste