



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
etwas	Semmelbrösel
etwas	Rama

Zubereitung

Personen : 2

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
----------	---------	--------------

Vorbereitung

- 1. 1 Stk Blätterteig 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 Butter 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

• Schwierigkeit

Leicht

• Bewertung

Keine Bewertung



Light

Alkohol

Besuch

• **Zeitkategorie**

Kurz

• **Nährwert**

• **Punkte**

0

• **Zeit**

20 Minuten

• **Preiskategorie**

Günstig