



Bratapfelschnecken (vegan)

Als erstes machen wir den Vorteig für den Hefeteig. Dazu nimmst du dir eine kleine Schüssel und vermengst die Hälfte der Mandelmilch (lauwarm) mit der Hefe, ca. 1 TL Zucker und 1 EL Mehl.

Während die Hefe so aktiv wird gibst du die restlichen Zutaten für den Teig in eine Schüssel. Der Vorteig kann nun mit den anderen Zutaten vermengt und geknetet werden. Das kannst du einfach per Hand machen, oder natürlich auch mit einem Handrührgerät oder einer Küchenmaschine.

Den Teig nun für ungefähr 20 Minuten an einem warmen Platz ohne Zugluft stellen.

Währenddessen kann der Belag zubereitet werden.

Als erstes machen wir einen Pudding. Dazu bringst du in einem kleinen Topf 2/3 die Mandelmilch mit dem Zucker zum kochen. Den Rest vermengst du mit der Stärke. Vorsicht: Pudding brennt leicht an, bleib also in der Nähe und rühre regelmäßig. Kurz bevor die Milch aufkocht gibst du die Stärkemilch dazu. Kurz aufkochen lassen und anschließend zum abkühlen auf die Seite stellen.

Du brauchst

Für den Teig:

- 250g Dinkelmehl
- 120ml Mandelmilch (oder Alternativen)
- 15g frische Hefe oder 4g Trockenhefe
- 50g gemahlene Mandeln (oder andere Nüsse)
- ½ TL Backpulver
- 50g Zucker
- 15ml Öl
- Prise Salz

Für den Belag:

- 20g Stärke
- 250 ml Mandelmilch
- 2 (350-400g) Äpfel
- 30 g Zucker
- Zimtzucker
- Nach Belieben Marzipan & Rosinen

Jetzt sind die Äpfel dran. Einfach vierteln, entkernen und in dünne Scheibchen schneiden.

Eine Backform mit Öl einfetten.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche möglichst rechteckig und groß ausrollen. Dann wird als erstes der Pudding darauf verteilt, im Anschluss die Äpfel und der Zimtucker. Je nach Belieben kannst du jetzt auch Marzipan, Rosinen oder noch mehr Nüsse dazu geben.

Jetzt wird alles eingerollt, möglichst vorsichtig – damit nichts reißt. Dir große Rolle schneidest du jetzt in Scheiben (ca. 2–3 Finger breit). Anschließend werden die Scheiben in die gefettete Form gelegt.

Lass sie nochmal ca. 20 Minuten ruhen an einem warmen Ort.

Währenddessen den Ofen auf 180°C Unter-/Oberhitze vorheizen.

Im Anschluss werden die Hefeschnecken für 25 Minuten gebacken.

Viel Spaß beim Backen und lass es dir schmecken!