

Frittierte Teigschnecken mit Apfel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Frittierte Teigschnecken mit einer Füllung aus Äpfeln und Rosinen ist ein typisches Gebäck aus dem Alten Land.

Das Alte Land ist eine Kulturlandschaft in Niedersachsen, südlich der Elbe, und gilt als beliebtes Naherholungsgebiet. Hauptgrund ist der berühmte Obstanbau mit einer Fläche von knapp 11.000 ha. Da das Alte Land vor allem für seine Apfelmehrerzucht bekannt ist, wundert es nicht, dass rund 77% der Fläche hierfür verwendet werden.

Schnecken werden in der Regel aus Hefeteig zubereitet und die wohl bekannteste Sorte ist die Rosinenschnecke. Doch auch mit einer Füllung aus Altländer Äpfeln ist das Teiggebäck mehr als delikats. Die fruchtige Note harmonisiert hervorragend mit den süßen Rosinen.

Zutaten

- **Der Hefeteig:**
 - 300 gramm Weizenmehl 405, gesiebt, mit 1 Prise Salz
 - ½ Würfel frische Hefe
 - 30 gramm weiche Butter
 - 3 EL Zucker
 - 125 ml warme Milch
 - 1 ganzes Ei
 - Ca. 2 L Frittieröl
- **Die Füllung:**
 - 400 Gramm Apfel, geschält, entkernt, klein gewürfelt
 - 50 Gramm Rosinen
 - 50 ml Apfelsaft
 - Saft ½ Zitrone und etwas Abrieb
- **Für den Zuckerguss:**
 - 100 Gramm Puderzucker, gesiebt
 - Saft 1 kleinen Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

In der lauwarmen Milch 2 EL Zucker auflösen und die Hefe hinein bröckeln. Für ca. 15 min. an einem warmen Ort „aufgehen“ lassen.

Schritt2

Zum Mehl geben und mit der Butter und dem Ei zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 60 min. aufgehen lassen.

Schritt3

In der Zwischenzeit den Apfelsaft mit dem restlichen Zucker aufkochen und die Apfelstücke und Rosinen dazu geben. 3-4 min. köcheln lassen, abkühlen.

Schritt4

Den Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (20 x 40 cm) ausrollen.

Schritt5

Die Hälfte der Äpfel glatt verstreichen und dabei die Ränder 1 cm lang frei lassen. Aufrollen und jeweils in 6 Stücke schneiden. Abgedeckt wieder 30 min. aufgehen lassen.

Schritt6

Das Frittierfett auf 170 ° C vorheizen. Währenddessen den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren.

Schritt7

Die Apfelschnecken nach und nach von jeder Seite 2-3 min. goldbraun frittieren und auf Küchentrepp vom überschüssigen Fett befreien. Etwas abkühlen lassen. Anschließend 2-3 Mal mit dem Zuckerguss bestreichen.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Niedersächsisch, Sonstige **Zutaten:** Apfel, eier, Rosinen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/frittierte-teigschnecken/>