

Backen

Rezept von Mariia Serhiichuk aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 11.09.2026

Apfel-Zimtschnecken mit Streuseln

Für 9 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig

400 g	Weizenmehl (Type 550)
0,5 TL	Salz
50 g	Zucker
7 g	Trockenhefe
180 g	kalte Vollmilch
1	kaltes Ei (Größe M)
80 g	saure Sahne
1 Msp.	Vanilleextrakt
60 g	kalte Butter

Für die Apfelfüllung

500 g	säuerliche Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar)
40 g	Butter
50 g	Zucker
1	Zimtstange
3 EL	Calvados (nach Belieben)
40 g	grob gehackte Walnusskerne
40 g	Rosinen
1 EL	Zitronensaft, frisch gepresst

Für die Zimtbutter

60 g	zimmerwarme Butter
45 g	brauner Zucker
1,5 TL	gemahlener Zimt (7 g)

Für die Streusel

50 g	kalte Butter
75 g	Weizenmehl (Type 550)
40 g	Zucker
etwas	gemahlener Zimt
etwas	Salz

Für den Sahneguss

100 g	Sahne
15 g	Zucker
1 Msp.	Vanilleextrakt

Außerdem

quadratische Springform (24 x 24 cm)
 Backpapier für die Form
 weiche Butter zum Fetten der Form
 Weizenmehl zum Ausrollen des Teigs

Zubereitung

1. **Für den Hefeteig** das Mehl und 1/2 TL Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Den Zucker und die Trockenhefe zugeben und untermischen.
2. Die Milch, das Ei, die saure Sahne und dem Vanilleextrakt zugeben und mit den Knethaken in der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
3. Inzwischen die Butter würfeln und nach und nach unterkneten, bis der Teig glatt, elastisch und nicht mehr klebrig ist. Abschließend noch 6 Minuten weiter kneten, der Teig soll sich dabei nur wenig erwärmen.

4. Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen sichtbar vergrößert hat.

Tipp: Sie können den abgedeckten Teig auch 8-12 Stunden (z. B. über Nacht) langsam im Kühlschrank gehen lassen.

5. Inzwischen **für die Apfel-Füllung** die Äpfel abbrausen, trocknen, schälen, vierteln, entkernen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

6. Die Butter in einer großen Pfanne schmelzen, den Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren.

7. Die Apfelwürfel und die Zimtstange zugeben und bei starker Hitze, nur kurz (etwa 3 Minuten) unter Rühren andünsten.

Tipp: Die Äpfel nicht weich schmoren, sonst wird die Füllung wässrig. Nach Belieben kann noch etwas kräftiger gewürzt werden, z.B. noch 2 Kapseln Kardamom, je 1 Prise fein abgeriebene Muskatnuss und/oder Tonkabohne zugeben.

8. Nach Belieben mit Calvados ablöschen und kurz einkochen lassen. Walnüsse und Rosinen unterrühren und nur kurz miterwärmen. Die Zimtstange entfernen und mit Zitronensaft abschmecken. Die Apfelfüllung in eine flache Schale geben und vollständig erkalten lassen.

9. **Für die Zimt-Butter** die Butter, den Zucker und den Zimt in eine kleine Rührschüssel geben und zu einer glatten, streichfähigen Masse verrühren.

10. Den Boden einer quadratischen Springform (24 x 24 cm) mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter fetten.

11. Den aufgegangenen Hefeteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche rechteckig (etwa 40 x 30 cm) ausrollen.

12. Die Zimtbutter gleichmäßig auf den Teig streichen und dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

13. Die Apfelfüllung gleichmäßig auf der Butter verteilen.

14. Anschließend den Teig von einer längeren Seite fest aufrollen und die Rolle in 9 gleichdicke Scheiben schneiden. Die Schnecken mit der Schnittfläche nach oben in die Form setzen und abgedeckt erneut etwa 35 Minuten gehen lassen, bis sie sichtbar aufgegangen sind.

15. Inzwischen **für die Streusel** die Butter würfeln und mit dem Mehl, dem Zucker, 2 Prisen Zimt und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit der Hand zu Streuseln vergreifen und die Streusel bis zur Verwendung kaltstellen.

16. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

17. **Für den Sahneguss** die Sahne mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einem Rührbecher verrühren und gleichmäßig über die Schnecken in der Form gießen.

18. Die Streusel gleichmäßig auf den Schnecken verteilen.

19. Die Apfel-Zimt-Schnecken in der Form im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte 35 Minuten goldbraun backen.

20. Die Schnecken in der Form auf einem Kuchengitter lauwarm abkühlen lassen, aus der Form lösen und genießen.

Tipp: Die Schnecken schmecken lauwarm oder ausgekühlt.

Mehr Backideen von Mariia auf dem Insta-Kanal "mari_patisserie_"

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-apfel-zimtschnecken-mit-streuseln-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.