



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 07.02.2025

Apfel-Pudding-Schnecken mit Streusel

Für ca. 10 Stück

Zutaten:

Für den Hefeteig:

170 g Weizenmehl (Type 405)

20 g Zucker

etwas Salz

20 g zimmerwarme Butter

13 g frische Hefe

90 g kalte Milch

Für die Vanillecreme:

250 ml Milch

20 g Zucker

1 Eigelb (Größe M)

20 g Vanille-Puddingpulver

etwas Vanillezucker

Für die Streusel:

60 g kalte Butter

50 g Zucker

etwas Salz

etwas gemahlener Zimt

90 g Weizenmehl (Type 405)

Für die Apfelwürfel:

1 großer Apfel (ca. 150 g)

50 g Zucker

etwas Zimt

Außerdem:

Backblech

Backpapier für das Blech

Mehl zum Bearbeiten

Teigrolle/Rollholz

Zubereitung:

1. Für den Hefeteig Mehl, Zucker, 1 gestrichener TL Salz, Butter, Hefe und Milch in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine 4 Minuten auf langsamster Stufe mischen und 6 Minuten auf 2. Stufe (Handrührer höchste Stufe) zu einem glatten Teig kneten.

2. Teig zu einer Kugel formen und 20 Minuten in der Schüssel abgedeckt ruhen lassen.

3. Inzwischen **für die Vanillecreme** 200 ml Milch und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen.

4. Inzwischen die restliche Milch, Eigelb, Puddingpulver und etwas Vanillezucker in einen Rührbecher geben und mit einem Schneebesen verrühren. Mischung unter Rühren in die kochende Milch geben und einmal aufkochen. Pudding von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.



5. Inzwischen **für die Streusel** Butter, Zucker und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einer Hand vergreifen.
6. Mehl und etwas Zimt darauf sieben und zu Streuseln vergreifen. Beiseitestellen.
7. Für die Apfelwürfel den Apfel abrausen, trocknen und mit einem Sparschäler schälen. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in kleine Würfel schneiden.
Claudias Tipp: Statt Apfel können Sie auch Zwetschgen- oder Kürbiswürfel verwenden.
8. Zucker und etwas Zimt in einer kleinen Schüssel mischen.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
10. Den Hefeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit einem Rollholz zu einem Rechteck (ca. 30 x 32 cm) ausrollen.
11. Teig mit Vanillecreme bestreichen und die kleingewürfelten Apfelstücke darauf geben und mit Zimtzucker bestreuen.
12. Teig mit leichtem Druck von einer Längsseite zur anderen aufrollen.
13. Die Teigrolle in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und auf das vorbereitete Blech legen. Apfelschnecken 15-20 Minuten gehen lassen.
14. Inzwischen den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
15. Schnecken mit den Streuseln bestreuen.
16. Schnecken im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 15 Minuten backen.
17. Apfel-Streusel-Schnecken auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen und servieren.