

APPLE ROLLS

ca 12 – 15 Stück

Zutaten Teig

2 ¼ TL Trockenhefe
200ml lauwarme Milch
80g Zucker
80g Butter, weich
1 TL Salz
2 Eier
520g Mehl

Zutaten Füllung

5 Äpfel, gerieben
120g brauner Zucker
Piment, Nelke, Ingwer, Zimt (optional nur 3 EL Zimt)
200g Butter, weich
250g Mandeln, grob gehackt
+ optional: Mandelmus

Zutaten Frosting

6 EL Butter, weich
130g Puderzucker
65g Frischkäse
2 TL Vanilleextrakt
Prise Salz

Zubereitung

1. die Trockenhefe mit der lauwarmen Milch mischen und 5 min arbeiten lassen
2. Zucker, Butter, Salz und Eier schaumig schlagen
3. das Mehl dazu geben
4. zum Schluss die Hefemilch hinzufügen und nur so lange kneten, bis alles verbunden ist
5. abdecken und 60 min an einem warmen Ort (+22 Grad ideal) gehen lassen
6. braunen Zucker und Gewürze mischen
7. nach einer Stunde, Teig auf eine bemehlte Fläche geben und ausrollen, bis der Teig circa ½ cm dick ist
8. den Teig mit der Butter bestreichen, (optional Mandelmus darauf verteilen), die Gewürzzucker Mischung, Mandeln und Äpfel gleichmäßig darauf verteilen
9. zu einer Rolle rollen und in circa 3 cm dicke Scheiben schneiden
10. eine Auflaufform buttern oder mit Trennspray besprühen und die Rollen dort mit der Schnittfläche nach obenzeigend reinlegen (nicht zu eng legen — lieber verschiedene Formen backen oder in 2 Etappen)
11. im kalten Ofen 20 min gehen lassen und dann bei 175°C Ober/Unterhitze für ca 35-40 min backen

Zubereitung Frosting

1. alle Zutaten vermischen und kaltstellen
2. die Apple Rolls lauwarm mit dem Frosting bestreichen

Schaut euch auch meine Youtube Videos an.

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

