

Apfel-Zimt-Schnecken

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 16 Minuten

Ergibt 12 Stück



Zutaten

- 1 Rolle veganer Blätterteig
- 2 EL pflanzliche Margarine oder Kokosöl
- 2 ½ EL / 40 g Rohrzucker
- 1 EL Zimt
- 1 kleiner saurer Apfel (z. B. 125 g brutto)

Zubereitung

- Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- Margarine bzw. Kokosöl in eine feuerfeste Schale geben und im Ofen schmelzen lassen.
- Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- Den Blätterteig ausrollen und mit 1 Esslöffel geschmolzener Margarine bestreichen.
- Zucker und Zimt in einem geschlossenen Schraubglas miteinander mischen und großzügig auf dem Blätterteig verteilen, aber noch ein bisschen zur Dekoration zurücklassen.
- Apfelwürfel auf dem Blätterteig verteilen.
- Vom langen Ende her aufrollen und in zwölf gleich große Schnecken schneiden (geht am besten mit einem geriffelten Messer).
- Eine Muffinform mit der restlichen Margarine bzw. Kokosöl einfetten. In jede Form eine Schnecke mit der offenen Seite nach oben legen.
- 16 Minuten backen, bis die Oberseite der Schnecken schön gebräunt und knusprig ist.
- Kurz abkühlen lassen und mit dem restlichen Zimt-Zucker bestreuen.

© Rezept von MEP Stefan Bernhard Eck (2017): *Politische Verantwortung auf dem Teller. Weihnachtsedition* mit Ergänzungen und leichten Abwandlungen von Diana Dammann

© Foto: Diana Dammann