

# Steirischer Maschanzker



[Malus-Edelborsdorfer, CC BY-SA 3.0](#)

**Pflückreife**

Mitte bis Ende Oktober

**Genußreife**

Dezember bis Mai

**Frucht:**

Mittelgroß, weißgelb, sonnseits hochgelb und kaminrot verwaschen

**Geschmack:**

Süß-weinig, leicht gewürzt, Fleisch gelblichweiß, fein, fest und saftig

**Eigenschaft:**

Auch für Höhenlagen



## Apfel-Zimt-Schnecken

*Sarah Mair*

250g lauwarme Milch mit  
1 Ei verrühren  
625g Weizenmehl dazugeben  
42g Germ (1 Würfel) hineinbröseln

100g Zucker  
7g Salz  
100g zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten  
zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen

### *Fülle:*

50g Zucker und  
5g Zimt gut vermischen, mit  
2 Äpfel gerieben verrühren

Teig auf eine Größe von ca. 60 x 60 cm ausrollen.

Fülle auf den Teig streichen.

Teig zu einer Rolle einrollen und davon  
ca. 2cm große Scheiben abschneiden und flach, locker  
auf einem Backpapier mit Abstand verteilen.

1Ei Die Schnecken mit  
bestreichen und nochmal 10 Minuten gehen lassen.  
Bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.