

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.