

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

Standort: Auch für Höhenlagen



Apfel-Zimt-Schnecken - Sarah Mair

250g lauwarme Milch	mit
1 Ei	verrühren
625g Weizenmehl	dazugeben
<u>42g Germ</u> (1 Würfel)	hineinbröseln
100g Zucker	
7g Salz	
100g zimmerwarme Butter	dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten
	zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen
<hr/>	
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 einem verklopften
	bestreichen und nochmal 10 Minuten gehen lassen.
	Bei 170 Grad ca. 25 Minuten backen.