



Apfelrolle

Hefeteig-Rolle mit Apfelfüllung. Warm mit Vanille- oder Weinschaumsoße als Nachtisch genießen oder als ausgekühlter Kuchen zum Kaffee.

Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl

1 Päckchen Hefe

50g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

Salz

100g flüssige Butter oder Margarine

2 Eier

125ml lauwarme Milch

Für die Füllung:

75g weiche Butter

1 kg Äpfel

50 bis 75g Rosinen

50g abgezogene gehobelte Mandeln

50 bis 75g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Messerspitze gemahlener Zimt

Zum Bestreichen und Bestreuen:

Butter oder Margarine

Puderzucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, Hefe zerbröckeln und gleichmäßig mit dem Mehl mischen. Zucker, Vanillinzucker, Salz, flüssige abgekühlte Butter, Eier und Milch zufügen. Den Teig mit einem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf der niedrigsten Stufe, zum Schluß auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat. Anschließend mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe nochmal gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 45 x 60 cm ausrollen. Den Teig zu 2/3 mit der weichen Butter bestreichen.

Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Apfelstücke in feine Scheiben schneiden. Rosinen waschen und gut abtropfen lassen. Äpfel und Rosinen mit gehobelten Mandeln, Zucker, Vanillinzucker und Zimt mischen. Die Mischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die längeren Seiten etwas einschlagen und den Teig von der schmalen Seite her fest aufrollen.



Die Rolle auf ein gefettetes Backblech legen und an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen bis die Rolle etwa doppelt so hoch geworden ist. Im vorgeheizten Backofen bei 165 bis 175 Grad für 50 bis 60 Minuten backen.

Die restliche Butter zerlassen und die Rolle sofort nach dem Backen damit bestreichen. Mit Puderzucker bestreuen.

Die Apfelrolle kann nach Belieben kalt oder warm serviert werden.