



## Apfel-Nuss-Schnecken



### Zutaten

#### • **Zutaten für 10 Schnecken:**

- 120 g Mehl
- 60 ml Vollmilch oder pflanzliche Milch-Alternativen
- 3 EL Öl
- 1 TL Backpulver
- etwas gemahlene Vanille
- **Füllung:**
- 150 g Apfelmus
- 20 g gemahlene Nüsse
- 20 g Rosinen oder Datteln

### So machst du die Apfel-Nuss Schnecken

1. Die Rosinen oder Datteln mit einem Messer zerkleinern.
2. Das Apfelmus, die gemahlene Nüsse und die Rosinen miteinander gut vermengen.
3. Mehl, Milch, Öl, Backpulver und gemahlene Vanille in eine Schüssel geben, alles zusammen zu einem Teig kneten und eine Kugel daraus formen.
4. Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche verteilen und den Teig rund ausrollen, dann mit der Apfel-Nuss Masse bestreichen.
5. Den Teig längs aufrollen und in gleichgroße Scheiben schneiden.
6. Den Backofen vorheizen und für etwa 15-20 Min. bei 180° Ober-/ und Unterhitze goldbraun backen.

Ihr könnt das Apfelmus auch ganz einfach durch einen anderen Lieblings-Fuchtmus von euch



ersetzen.

Guten Appetit!

### Unsere Empfehlung für Dich:

The advertisement features a light green background. On the left, the text reads 'BACKEN FÜR KLEINE HÄNDE' in a bold, dark font, followed by 'MUFFINS, SNACKS, BROT &amp; BRÖTCHEN GANZ OHNE INDUSTRIEZUCKER'. Below this is a red button with a white arrow and the text 'ZUM SHOP'. To the right of the text are three circular images showing various baked goods: a stack of pancakes, a bowl of muffins, and a plate of bread rolls. On the far right is a vertical image of the book cover, which has a purple and white design and shows a hand holding a small bread roll.

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop/>