



## Apfelhefegebäck

Elma Maya



1 Würfel frische Hefe  
1 Teeglas Öl  
1 Teeglas lauwarme Milch  
1 Teeglas lauwarmes Wasser  
1 Teeglas Zucker  
1 zerriebene Zitronenschale  
1 Ei  
Ausreichend Mehl  
Für die Füllung:  
4 mittelgrosse Äpfel  
1 Glas Sultanien  
4 EL Zucker  
2 Kaffeelöffel Zimt  
Zum Bestreuen:  
Puderzucker

# In eine Rührschüssel Hefe, lauwarmes Wasser, lauwarme Milch, Zucker, Eier geben und bis das Zucker verschmilzt mit dem Rührbesen umrühren.

# Danach die zerriebene Zitronenschale, Öl und nach und nach unter umrühren Mehl hinzugeben bis eine mittelweiche Teigmasse entstanden ist.

# Der Zuckeranteil des Teiges ist sehr hoch, deshalb sollte es zugedeckt mindestens 1,5 Stunden ruhen.

# Nach dieser Zeit wird der aufgegangene Teig in zwei gleichgrosse Teile geteilt.

# Beide Teigteile in grösse des Backblechs aufrollen. Die Bögen des Teiges mit einem Messer abschneiden, um eine rechteckige Form zu erhalten.

# Die abgeschnittenen Teile auf das Teig gleichmässig verteilen. Die eine Hälfte der Füllung, die aus dem Gemisch der geschälten und in 0,5 cm grosse würfelform geschnittenen Äpfel, Zucker, Zimt und Sultanien besteht, homogen auf den Teig verteilen.

# Den Teig mit diesem Belag vorsichtig nicht zu fest aber auch nicht zu locker zusammenrollen, in daumenbreite Teile schneiden und diese dann auf einem leicht eingefetteten Backblech mit ein wenig Abstand platzieren.

# Den anderen Teigteil genauso zubereiten.

# Den Backblech in den kalten Backofenschieben und auf 180 Grad einstellen und rosarot backen.

# Das Backblech aus dem Backofen nehmen und auf Wunsch während es noch warm ist Puderzucker draufstreuen.

**Tipp:** Die Äpfel erst unmittelbar bevor man den Teig zusammen rollen möchte schälen, damit es saftig bleibt und sich nicht verfärbt.