

Apfelschnecken mit Zwetschkenröster

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min.

Zutaten für 4 Personen

1 Blätterteig
1 gr. Apfel
1 TL Butter
Saft einer ½ Zitrone
1 EL brauner Zucker
1 EL Marillenmarmelade
Prise Zimt
100 g gehobelte Mandeln
1 Ei zum bestreichen

Zwetschkenröster:

1 kg Zwetschken
200 g Kristallzucker
2 cl Wasser
1 Zimtrinde
5 Gewürznelken
½ Zitrone

Zubereitung:

Apfel grob schneiden und mit Butter, Zitronensaft und Zucker ca. 5 min. leicht köcheln.

Blätterteig halbieren und 1 Hälfte mit Marmelade bestreichen, Äpfel drauf geben und mit zweiter Hälfte Blätterteig decken und dann in ca. 2 cm Streifen schneiden und zu Schnecken einrollen. Mit Ei bestreichen und Mandeln bestreuen und im Backrohr bei 170° ca. 20 Minuten backen (bis die Schnecken goldig werden).

Für den Zwetschkenröster die Zwetschken waschen, halbieren und entsteinen. Zimtrinde zerkleinern und mit den Nelken in ein kleines Leinentuch (oder Gewürzei) einbinden. Wasser, Zucker, Gewürzsäckchen und halbierte Zitrone aufkochen. Die Zwetschken beugeben und unter wiederholtem Umrühren langsam weich dünsten. Erkalten lassen, Zitrone und Gewürzsäckchen entfernen.



Weinempfehlung:

Süßer Dessertwein und/oder Kaffee

Kochabend:

4. Sep, 2019 / Jürgen R.