

## Ein ganz besonderes Weihnachtsgebäck

# Süßer-Schnecken-Tannenbaum



#### **Zubereitung:**

- Für den Hefeteig Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl, Salz und Zucker in der großen Nixe mischen. Hefe-Milch, weiche Butter oder Öl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
- 2. Backofen auf 190 °C vorheizen. Hefeteig auf der bemehlten Backunterlage mit dem Teigroller zu einem Rechteck von etwa 36 x 30 cm dünn ausrollen. In der Mitte längs einmal durchschneiden. Schmand mit dem "Alles auf einem Streich" dünn auf den Teig streichen. Mit Vanillezucker, Zimt und braunem Zucker bestreuen. Apfel mit der Microplane® groben Reibe direkt darüber reiben.
- Beide Hälften eng aufrollen, in insgesamt 24 Schnecken schneiden, diese mit weniger als 0,5 cm Abstand in Tannenbaumform auf den eingefetteten Zauberstein legen. Ca. 25–30 Minuten auf der untersten Schiene goldgelb backen. Nach dem Erkalten nach Belieben verzieren.

#### Nützliches Zubehör:

Zauberstein

### **Zutaten:**

150 ml lauwarme Milch 1/2 Würfel Hefe

300 g Mehl1 Prise Salz

50 g Zucker

60 g weiche Butter oder 3 EL Öl

100 g Schmand

1 Pck. Vanillezucker

1-2 EL Zimt

40 g brauner Zucker

1 kleiner Apfel

Dekoration nach Belieben