

Süße Blätterteigschnecken aus der Heißluftfritteuse

Zutaten für 14 Stück:

- 1 Rolle Blätterteig
- 2 Äpfel
- ½ Zitrone
- 30 g Butter (flüssig)
- 2 EL Zimt-Zucker



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Presse den Saft der Zitrone aus. Schäle die Äpfel und raspel sie klein. Mische die Äpfel mit dem Zitronensaft.
2. Rolle den Blätterteig aus. Bestreiche ihn mit Butter und streue die Zucker-Zimt-Mischung darüber.
3. Verteile den geriebenen Apfel gleichmäßig auf dem Blätterteig.
4. Rolle den Blätterteig längs auf. Schneide ihn in 14 Stücke.
5. Lege die Apfelschnecken in den Korb deiner Heißluftfritteuse. Backe sie bei 185 Grad für 15 Minuten goldbraun.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

