

Hefeschnecken (Tiptopf) von navajo

Mengen für 17 Personen

Quelle: Tiptopf

1.27 kg Mehl	in Schüssel geben
3.825 TL Salz	
85 g Zucker	beifügen
255 g Butter	weich, in Flocken zugeben
85 g Hefe	
4.25 dl Milch	(lauwarm) Hefe auflösen
3.4 Stück Eier	beifügen, Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig gut kneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zugedeckt um das doppelte aufgehen lassen. 3mm dick zu Rechteck auswallen
51 g Aprikosenkonfi	3 EL auf den Teig verteilen (falls gewünscht)
638 g Haselnüsse gemahlen	
850 g Äpfel	raffeln, zugeben
85 g Zucker	In Schüssel geben
1.7 Stück Zitronen	Schale dazureiben Saft auspressen, dazugeben
1.7 dl Milch	4-6 EL Milch dazugeben, mischen. Die Füllung sollte feucht, aber nicht flüssig sein. Füllung auf den Teig streichen. Von einer Seite einrollen. In 5cm Stücke schneiden. Backen: Ofenmitte, 220 Grad, 15-20 Minuten