



Hefeschnecken (Tiptopf) von navajo

Mengen für 50 Personen

Quelle: Tiptopf

3.75 kg Mehl	in Schüssel geben
11.3 TL Salz	
250 g Zucker	beifügen
750 g Butter	weich, in Flocken zugeben
250 g Hefe	
1.25 Liter Milch	(lauwarm) Hefe auflösen
10 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
150 g Aprikosenkonfi	3 EL auf den Teig verteilen (falls gewünscht)
1.88 kg Haselnüsse gemahlen	
2.5 kg Äpfel	raffeln, zugeben
250 g Zucker	In Schüssel geben
5.0 Stück Zitronen	Schale dazureiben Saft auspressen, dazugeben
5.0 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