

Zimtschnecken

DAS BRAUCHT IHR

ergibt 10 bis 12 Stück

Hefeteig

- ▶ 250 ml Milch
- ▶ 60 g Butter
- ▶ 500 g Mehl
- ▶ 50 g Apfelmus (ohne Zucker)
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 1 Tüte Trockenhefe

Füllung

- ▶ 150 g weiche Butter
- ▶ 70 g Apfelmus (ohne Zucker)
- ▶ 2 Teelöffel Zimt

Glasure

- ▶ 70 g Frischkäse
- ▶ 1 Esslöffel weiche Butter

▶ 1 Esslöffel Apfelsaft

SO WIRD'S GEMACHT

Für den Hefeteig Milch mit Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt. Mehl mit Apfelmus, Salz und Hefe mischen. Lauwarme Milch hinzugeben, zu einem glatten Teig kneten. Eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Hefeteig auf Backblechgröße ausrollen. Für die Füllung Butter aufschlagen, Apfelmus und Zimt unterrühren. Zimt-Butter-Creme auf den Teig streichen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Teigplatte der Länge nach aufrollen. Die Rolle in zehn bis zwölf Scheiben schneiden, in

eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) legen, 30 Minuten gehen lassen. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen. Zimtschnecken etwa 30 bis 35 Minuten backen.

Für die Glasur Frischkäse mit Butter und Apfelsaft aufschlagen. Die noch warmen Zimtschnecken mit der Glasur bestreichen.

Tipp: Auch ohne Glasur schmecken die Zimtschnecken sehr lecker.

Fotos: Schildmann Farina, Wochenblatt für Landwirtschaft und Landleben, Adobe Stock/viperagg



Schokololies

DAS BRAUCHT IHR

- ▶ 200g Vollmilchkuvertüre
- ▶ 200g weiße Kuvertüre
- ▶ 3 Äpfel
- ▶ Saft von 1 Zitrone
- ▶ 1 Packung Grissini
- ▶ bunte Streusel
- ▶ Holzspieße

SO WIRD'S GEMACHT

Vollmilchkuvertüre und weiße Kuvertüre nacheinander in einem Wasserbad schmelzen.

Äpfel mit Schale waagrecht in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse mit einem kleinen Stern- oder Herzausstecher ausstechen. Zitrone auspressen, Apfelschei-

ben kurz in den Zitronensaft legen und anschließend abtupfen. Holzspieß an einer Seite durch die Schale in den Apfel stecken.

Den oberen Teil der Äpfel und der Grissini nacheinander in die flüssige weiße oder braune Schokolade tauchen, mit Streuseln verzieren und auf einem Backpapier trocknen lassen.

Tipp: So schmecken Äpfel doppelt lecker.



NEUERÖFFNUNG IM JANUAR 2026



WWK Versicherung a. G.
Uwe Matthes, Agenturleiter

Poststr. 6 · 19357 Karstädt · mobil: 0173 / 6554413 · phon: 038797 / 51368 · mail: uwe.matthes@wwk.de

WWK
Eine starke Gemeinschaft
Schöne Weihnachten
und ein gesundes neues Jahr!

Wir wünschen unseren Geschäftspartnern und Kunden ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest sowie Gesundheit, Glück und Erfolg für das kommende Jahr.

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit Ihnen.



H & S Heizungstechnik
Innovative Energien & Moderne Bäder

19322 Weisen · Drosselweg 7
Tel. 0 38 77 / 90 43 24
info@hs-weisen.de
www.hs-weisen.de



Mit den besten Wünschen für ein frohes Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr verbinden wir unseren Dank an alle Kunden und Geschäftspartner.

KREMP HAUSTECHNIK

Gerhard Kremp
Wittstocker Chaussee 2
16928 Pritzwalk
03395 300513

Hofladen Quitzow

Wir wünschen unseren Kunden, Geschäftspartnern und Freunden ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes neues Jahr!

Wir haben bis 23.12. sowie am 29.12., 30.12.2025 und im neuen Jahr ab 05.01.2026 wie gewohnt für Sie geöffnet.

Unser Tipp zu Weihnachten!

Im Hofladen Quitzow:
Quitzower Rapsöl und Sonnenblumenöl – kalt gepresst in Flaschen und zum Nachfüllen in unserer Schauölmühle u.v.m.

Regionale Produkte und auf Vorbestellung Geschenkkörbe nach Ihren Wünschen zum Fest

Lassen Sie sich von unserer Qualität überzeugen!

Am Kartoffellagerhaus *Quitrow*
Agrargenossenschaft Quitzow eG
Buchholzer Chaussee 16 · 19348 Quitzow

Tel. 0 38 76 / 30 27 53 u. 0 38 76 / 61 41 62
Mo.- Fr. 7.00 - 12.00 Uhr u. 12.30 - 16.00 Uhr
Do. bis 16.30 Uhr

