

Hefe - Schnecken

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck

Zutaten für: 20 Portionen

TEIG

500	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Milch
42	Gramm	Hefe; 1 Wuerfel
		Salz
50	Gramm	Zucker
80		Butter; weiche
2		Eigelb
		Mehl; zum Bestaeuben

FUELLUNG

280	Gramm	Marzipanrohmasse
50	Gramm	Zucker
2	Essl.	Brauner Rum
1		Ei
1		Unbehandelte Zitrone; Abgeriebene Schale davon
30	Gramm	Mehl
1		Eigelb
3	Essl.	Milch
100	Gramm	Rosinen
100	Gramm	Zitronat

GLASUR

150	Gramm	Aprikosenkonfituere
100	Gramm	Puderzucker
2	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Fuer den Teig das Mehl in eine Schuessel sieben und eine Mulde hinein-Druecken. Die Milch erwaermen. Hefe in die Mehlmulde kruemeln. Eine Prise Salz, Zucker, Butter und Eigelbe auf dem Mehland verteilen. Die Hefe in der Milch auflösen und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen.

Fuer die Füllung die Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten. Rum, Ei und Zitronenschale dazugeben. Zum Schluss das Mehl unterruehren. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einem Rechteck von 42 x 32 cm ausrollen. Die Marzipanmischung gleichmaessig auf das Teig-; ca. Stueck streichen. Dabei an der vorderen Laengsseite einen ca. zwei Zenti-Meter breiten Rand frei lassen. Eigelb mit Milch verquirlen und die Teig-Kante damit bestreichen. Rosinen und Zitronat gleichmaessig auf den be-Strichenen Teig streuen. Das gesamte Teigstueck von der hinteren Laengs-Seite her aufrollen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen oder leicht fetten. Mit dem Wellenschliffmesser die Teigrolle in 20 Scheiben (Schnecken) schneiden. Die Scheiben auf die Backbleche verteilen, dabei zwischen den einzelnen Teig-Stuecken 5 bis 6 Zentimeter Platz lassen, damit sie waehrend des Backens Ihre Form behalten. Sollten die Schnecken beim Schneiden ihre runde Form Verloren haben, kann man sie etwas nachformen. Die Schnecken auf der Oberflaeche duenn mit der restlichen Eigelb-Milch-Mischung bestreichen. Schnecken im auf 200

Hefe - Schnecken

(Fortsetzung)

GradC vorgeheizten Backofen auf der zweiten Einschub-Leiste von unten 20 bis 25 Minuten backen. Die Aprikosenkonfituere mit 4 Essl. Wasser in einen Topf geben, mit dem Schneidestab zerkleinern und ein bis zwei Minuten durchkochen. Die gebackenen Schnecken sofort mit der heissen Konfituere bepinseln. Puderzucker mit Zitronensaft Glattruehren, die warmen Schnecken damit glasieren.

Zubereitung: Ca. 45 Minuten (plus Gehzeit fuer den Teig) Pro
Portion: Ca. 310 kcal