

Kirsch - Streusel - Hefeschnecken

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Kleingebäck, Hefe, Hefeteilchen

Zutaten für: 18 Stück

HEFETEIG

300		Mehl
125	ml	Milch
1		Trockenhefe
1		Salz
50		Zucker
50		Butter
1		Ei (M)

STREUSEL

125		Butter
250		Mehl
1		Zimtpulver
100		Zucker
1		Eigelb (M)

FÜLLUNG

100		Amaretti
600		Sauerkirschen
		Mehl; zum Bestäuben
100		Aprikosenkonfitüre

AUSSERDEM

1		Puderzucker
1		Pistazien; gemahlen

Anleitung:

Für den Hefeteig das Mehl in ein Schüssel sieben. die Milch leicht erwärmen. Hefe, Salz, Zucker, weiche Butter, lauwarme Milch und Ei zugeben. Alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Für die Streusel die Butter zerlassen. Mehl, Zimt, Zucker, Eigelb und die geschmolzene Butter zuerst mit den Knethaken des Handrühreres, dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Kalt stellen.

Für die Füllung die Kekse hacken. Die Kirschen entstielen, waschen und entsteinen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und dünn mit Mehl bestäuben. Den Hefeteig darauf zu einem 36x25 cm großen Rechteck ausrollen und mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Kekse daraufstreuen, die Kirschen auf den Keksen verteilen. Die Teigplatten von der langen Seite her fest aufrollen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwei Bleche mit Backpapier belegen, die Streusel halbieren. Mit der einen Hälfte jeweils 9 Häufchen auf die Bleche streuen. Die Schnecken daraufsetzen und andrücken. Mit den übrigen Streuseln bestreuen und 10 Minuten gehen lassen. Nacheinander im Ofen bei 200GradC auf der 2. Schiene von unten 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker und Pistazien bestreut servieren. n "

Kirsch - Streusel - Hefeschnecken

(Fortsetzung)

Dazu passt Schlagsahne.