

Hefeschnecken aus Mallorca/Ensaimadas

Kategorien: Kuchen, Plunder, Hefeteig, Land, Mallorca

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mehl
1/4	Teel.	Salz
1	Würfel	Hefe
1/4	Ltr.	Wasser lauwarm
100	Gramm	Puderzucker
3		Eier
100	Gramm	Schmalz
		Schmalz zum Bestreichen
		Puderzucker zum bestäuben

Anleitung:

Mehl mit dem Salz mischen. Den Hefewürfel im Wasser auflösen, etwas Mehl zufügen und gehen lassen (bis der Teig sichtbar höher ist). Alles mit Puderzucker, den Eiern, dem Schmalz sehr gut verkneten. Mit bemehlten Händen daraus 12 Kugeln formen. Nochmal gehen lassen, Anschließend jedes Teigstück auf Mehl zu einem dünnen länglichen Fladen ausrollen und mit weichem Schmalz bestreichen. Längs aufrollen und auf dem Blech zu einer Schnecke formen. Ensaimadas bei 225°C 15 Minuten lang goldgelb backen und mit Puderzucker bestäuben. Am besten ganz frisch essen!