

Heidelbeerschnecken



Zutaten Teig

- 50 ml Wasser, handwarm
- 65 g Zucker
- 1/4 Würfel Hefe, frisch
- 60 g Butter
- 1 Ei (M)
- 1 TL Salz
- 170 ml Milch
- 425 g Mehl 550er

Zutaten Füllung

- 200 g Heidelbeeren
- 50 g Zucker
- 2 EL Stärke
- Saft & Abrieb einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- weiße Schokolade geraspelt

Zutaten Frosting

- 140 g Puderzucker
- 30 g weiche Butter
- 2 TL Black & White Edelschmaus®
- 30 g Milch, zimmerwarm

Zubereitung

- Wasser, 5g Zucker und die Hefe miteinander verrühren (TM: 3 Min/37°/St. 1)
- Butter, 60 g Zucker, Ei und Salz dazu und verrühren (TM: 2 Min/37°/ST. 3,5)
- Milch dazu und wieder rühren (2 Min/37°/St. 2)
- Nun noch das Mehl dazu und **4 Minuten** kneten und dann abgedeckt stehen lassen.
- Nach **30 Minuten** erneut für **1 Minute** kneten.
- In den 30 Minuten Gehzeit die **Füllung** vorbereiten: Die Heidelbeeren in einem Topf köcheln lassen, bis der Saft fast verkocht ist. Topf zur Seite nehmen, alle weiteren Zutaten für die Füllung dazu geben und wieder auf den Herd stellen. Für **1-2 Minuten** köcheln lassen, bis es andgedickt ist. Füllung leicht abkühlen lassen.
- Teig auf die gemehlte Teigunterlage geben und zu einem Rechteck (30x50 cm) ausrollen.
- Mit dem kleinen Streicher die Heidelbeermasse auf dem Teig verteilen und Schokolade darüber raspeln.
- Teig von der langen Seite aufrollen und in ca **10-12 gleichmäßige Stücke** schneiden. (Am besten geht das tatsächlich mit Zahnseide, aber auch ein scharfes Messer eignet sich, da aber drauf achten, dass ihr die Teigunterlage nicht zerschneidet! Tipp zur Zahnseide: an der Stelle UNTER die Teigrolle legen, an der geteilt werden soll. Die Enden ÜBER der Rolle kreuzen und mit einer raschen Bewegung zusammen ziehen. So wird der Teig sauber durchtrennt).
- Schnecken nun gleichmäßig in die Runde Ofenhexe®/Stoneware rund legen und abgedeckt für **30 Minuten** gehen lassen
- In dieser Zeit den Backofen auf **180°C O/U-Hitze** vorheizen
- Schnecken für **22-25 Minuten auf mittlerer Schiene** backen (jeder Ofen backt anders)
- Für den Guss die Butter, Vanillezucker und Milch verrühren (TM: 2 Min/50°/St. 2) und dann den Puderzucker zügig unterrühren (TM: 3 Min/St. 4). den Guss direkt nach dem Backen über die Schnecken streichen, abkühlen lassen und genießen.

Alternative Füllung

- 1EL weißer Zucker
 - 2 EL brauner Zucker
 - Zimt (Menge nach Geschmack)
 - etwas flüssige Butter zum Einpinseln das Teiges
1. ausgerollten Teig mit flüssiger Butter großzügig einpinseln
 - 2.weißen und braunen Zucker mischen und auf der Butter verteilen
 - 3.nach Geschmack mit Zimt bestreuen (darf gern viel sein!)



Eva-Maria Möhrle

Selbst. Direktorin Pampered Chef®

Selbst. Beraterin Edelschmaus®

0177 747 11 71

info@evasgenusswelt.de