EINFACHE SCHNECKEN FÜR KINDER

5 bei 21 Bewertungen

1 h 20 min | Süßer Germteig | Heißluft | 170 Grad | 25 min



Magdalena und ich haben heute wieder mal gemeinsam gebacken – sie wollte unbedingt etwas mit Hagelzucker machen, daher war bald klar, welchen Grundteig wir verwenden werden – natürlich den süßen Germteig. Sie liebt es, Schnecken zu formen und so haben wir verschieden große Schnecken zu einem großen Ganzen zusammengesetzt.

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.

2. Den Teig in 7 Stücke à 100 g und 1 Stück à 400 g teilen. Die kleinen Stücke in ca. 25 cm lange Stränge formen und jeden zu einer Schnecke aufrollen. Das große Stück zu einem 50 cm langen Strang ausrollen und auch zu einer Schnecke aufrollen.

3. Jetzt die große Schnecke in die Mitte des Tortenrings legen und die kleinen Schnecken rundherum legen. Anschließend mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.



Zutaten

FÜR EINEN BACKRING Ø 26 CM

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1	Eier
80 g	Zucker
42 g	Germ (=1 Würfel)
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

1 Ei zum Bestreichen
Hagelzucker

4 Die Schnecke nochmals 15 Minuten rasten lassen und dann bei 170 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.

