

EINFACHE SCHNECKEN FÜR KINDER

★★★★★ 4.9 bei 12 Bewertungen



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** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und anschließend den Teig ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Den Teig in 7 Stücke à 100 g und 1 Stück à 400 g teilen. Die kleinen Teilstücke ca 25 cm lang ausrollen und jedes Stück zu einer Schnecke aufrollen. Das große Stück ebenfalls zu einem Strang ausrollen (50 cm lang) 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.



- 4** Die Schnecken nochmal 15 Minuten rasten lassen und dann bei 170 Grad Heißluft im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.



Zutaten

FÜR EINEN BACKRING Ø26 CM

TEIG

250 g	lauwarme Milch
620 g	Weizenmehl 700
1 Stk.	Eier
80 g	Zucker
40 g	Germ
7 g	Salz
100 g	zimmerwarme Butter

ZUM BESTREICHEN

- 1** Ei zum Bestreichen
Hagelzucker

