RIBISEL-HIMBEER-SCHNECKEN

4.9 bei 14 Bewertungen

2 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 160 Grad | 30 min

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. 1 Stunde rasten lassen.
2. Den Teig rechteckig (40 x 30 cm) ausrollen, mit Marmelade bestreichen und dünn mit Semmelbröseln bestreuen.
3. Von der langen Seite her aufrollen und danach in 3 cm breite Stücke schneiden. Die Stücke in einen Backrahmen oder eine ausgebutterte Auflaufform legen und nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen. Vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
4. Danach im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 30 Minuten backen.
5. Für die Glasur Joghurt mit Staubzucker vermischen und die ausgekühlten Schnecken damit verzieren.

Zutaten

FÜR EINE RECHTECKIGE FORM 20 X 15 CM

TEIG

270 g	lauwarme Milch
550 g	Weizenmehl 700
15 g	frische Germ
6 g	Salz
80 g	Zucker
60 g	handwarme Butter
1	Ei

FÜLLE

200 g	Ribisel-Himbeer-Marmelade
1 EL	Semmelbrösel

GLASUR

15 g	Naturjoghurt
100 g	Staubzucker

1 Ei zum Bestreichen
Mandelplättchen zum Bestreuen