

# RIBISEL HIMBEEREN SCHNECKEN

Backen  
mit  
Christina

★★★★★ 5 bei 11 Bewertungen



## Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten. Den Teig anschließend zudecken und ca. 1 Stunde rasten lassen.
- 2** Den Teig rechteckig 40 x 30 cm ausrollen. Die Marmelade darauf verstreichen und die Semmelbrösel dünn darüberstreuen
- 3** Von der langen Seite her aufrollen und danach in 3 cm breite Stücke abschneiden. Die Stücke in einen Backrahmen oder eine Auflaufform legen und nochmal 20 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen mit verquirlten Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen
- 4** Danach im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Heißluft ca 30 Minuten backen.
- 5** Für die Glasur Joghurt mit Staubzucker vermischen und die ausgekühlten Schnecken damit verzieren.



## Zutaten

### FÜR EINE FORM 20 X 15 CM

#### TEIG

- 270 g 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 - Himbeeren Marmelade
- 1 EL Semmelbrösel
- verquirltes Ei
- Mandelblättchen

#### GLASUR

- 15 g Naturjoghurt
- 100 g Staubzucker