RIBISELSCHNECKEN

4.5 bei 10 Bewertungen

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



Zubereitung

1. Die Milch mit dem Ei vermischen. Anschließend das Mehl dazugeben. Die Germ direkt auf das Mehl bröseln. Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter hinzufügen. Alles zu einem feinen, glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

   ALLE INFOS ZUM SÜSSEN GERMTEIG FINDEST DU HIER
   https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/

2. Für die Fülle das Vanillepuddingpulver mit der Milch und dem Zucker laut Packungsanweisung zubereiten.

3. Den Germteig ausrollen und mit der ausgekühlten Puddingmasse bestreichen. Die Ribiseln auf der Masse verteilen und den Germteig einrollen. Von der Rolle ca. 2–3 cm dicke „Schnecken-Scheiben" abschneiden. Dies funktioniert am besten mit einer Zahnseide.

4. Die Schnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 25 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 12 SCHNECKEN

TEIG

250 g	Milch
1	Ei
620 g	Weizenmehl 700
80 g	Zucker
7 g	Salz
40 g	frische Germ
80 g	weiche Butter

FÜLLE

1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
500 g	Milch
30 g	Zucker
100 g	Ribiseln (frisch oder tiefgefroren)

ZUM BESTREICHEN

1	Ei