

RIESIGE MANDELSCHNECKE

★★★★☆ 4.5 bei 18 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig (>Germteig 1x1 (<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** In der Zwischenzeit für die Fülle Eiklar, Schlagobers, geriebene Mandeln, Marzipan (auf einer groben Reibe in Stücke geraspelt), Zucker, Kakaopulver und Semmelbrösel gut miteinander vermischen.
- 3** Den Teig dünn zu einem Rechteck (40 x 30 cm) ausrollen und mit der Fülle bestreichen. Der Länge nach in sechs Streifen zu je 5 cm schneiden. Die Streifen aneinandergereiht zu einer riesigen Schnecke aufrollen und in eine Tortenform oder einen Tortenring mit ca. 24 cm Durchmesser geben.
- 4** Die fertige Schnecke mit einem Gemisch aus Dotter und Schlagobers bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.



Sollte die Schnecke schon vor Ende der Backzeit zu dunkel werden, dann kann sie einfach mit einem Bogen Backpapier abgedeckt werden.

Zutaten

FÜR 1 SCHNECKE Ø 24 CM

TEIG

- 250 g lauwarme Milch
- 1 Ei
- 625 g Weizenmehl 700
- 7 g Salz
- 80 g Zucker
- 40 g frische Germ
- 100 g zimmerwarme Butter

FÜLLE

- 1 Eiklar
- 220 g geriebene Mandeln
- 200 g Schlagobers
- 200 g geriebenes Marzipan
- 50 g Zucker
- 10 g Kakaopulver
- 1 EL Semmelbrösel

ZUM BESTREICHEN

- 1 Dotter
- 10 g Schlagobers