

RIESIGE MANDELSCHNECKE

★★★★☆ 4.5 bei 17 Bewertungen



Zubereitung

- 1** Aus den angegebenen Zutaten einen süßen Germteig (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>) zubereiten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2** In der Zwischenzeit die Fülle zubereiten. Dazu Eiklar, Schlagobers, geriebene Mandeln, gehobelt Marzipan, Zucker, Kakaopulver und Semmelbrösel gut miteinander vermischen.
- 3** Den Teig dünn zu einem Rechteck von 40 x 30 cm ausrollen. Dieses mit der Fülle bestreichen. Den Teig der Länge nach in sechs 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen nacheinander zu einer riesigen Schnecke aufrollen und in eine Tortenform/einen Tortenring mit ca. 24 cm Durchmesser stellen.
- 4** Die fertige Schnecke mit einem Gemisch aus Dotter und Schlagrahm bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft 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.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR 1 SCHNECKE Ø24 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	Marzipan
50 g	Zucker
10 g	Kakaopulver
1 EL	Semmelbrösel

ZUM BESTREICHEN

1	Eidotter
10 g	Schlagobers