

Hefeteigschnecken mit Kirschfüllung



Mein schönes Land BSV / Kramp+Gölling

Backen:	25 min
Dauer:	70 min
Niveau:	Einfach

1. SCHRITT

400 g Mehl, 1 Würfel Hefe, 200 ml Milch, 5 EL Zucker, etwas Salz, 2 Eigelb, 40 g flüssige Butter, Mehl zum Ausrollen

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, 5 EL Zucker zugeben und glatt rühren und in die Mulde geben. Eine Prise Salz, Eigelbe und Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten, bis er sich vom Schüsselboden löst. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, zur Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort 20–30 Min. gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte zum Rechteck (30 x 40 cm) ausrollen.

2. SCHRITT

100 g Kirschkonfitüre, 40 g Mandelblättchen, 30 g Schokostreusel

Für die Füllung Konfitüre darauf glatt streichen, dabei einen 1 cm breiten Rand frei lassen. 20 g Mandeln und Schokostreusel darauf verteilen.

3. SCHRITT

Butter für die Form, 1 Eigelb, 2 EL Milch

Von der Längsseite aufrollen acht dicke Scheiben schneiden und aufrecht in eine gebutterte Form setzen. Eigelbe mit Milch verrühren und die Rolle damit bestreichen. Mit übrigen Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) 25–30 Min. backen.

ZUTATEN (FÜR 8 STÜCKE)

Für den Teig

400 g	Mehl
1 Würfel	Hefe
200 ml	Milch
5 EL	Zucker
	etwas Salz
2	Eigelb
40 g	flüssige Butter

Für die Füllung

100 g	Kirschkonfitüre
40 g	Mandelblättchen
30 g	Schokostreusel

Außerdem

	Mehl zum Ausrollen
	Butter für die Form
1	Eigelb
2 EL	Milch
