Artikel vom 29.01.2025 · Ausgedruckt am 13.11.2026, 07:22 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/blaubeerschnecken

Blaubeerschnecken



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für circa 8 Stück):

Teig:

500 g Mehl,

1 Würfel Hefe,

250 ml laufwarme Milch,

80 g Zucker,

2 Eier,

50 g Margarine,

1 TL Zimt.

Füllung:

200 g Beerenmarmelade,

1 Glas Heidelbeeren.

Außerdem:

70 g Puderzucker,

1 EL Zitronensaft,

frische Blaubeeren.

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Kuhle machen. 50 ml Milch in eine kleine Schüssel geben, die Hefe hineinbröseln und mit etwas Zucker glattrühren. Die Flüssigkeit in die Kuhle geben und mit dem Mehl vom Rand einen Vorteig herstellen. Diesen rund 15 Minuten gehen lassen. Danach die restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig verkneten, der nicht klebt. Eventuell muss noch mehr Mehl zugegeben werden. Den Teig an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte rechteckig mit einer Länge von gut 32 cm ausrollen und den Teig mit der Marmelade bestreichen. Die Heidelbeeren abtropfen lassen und dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Beeren auf der Marmelade verteilen und den Teig von der langen Seite her einrollen. Entweder eine große oder zwei kleine Auflaufformen mit Margarine einfetten. Vom Teig etwa 4 cm dicke Scheiben abschneiden und die Schnecken in die Auflaufform geben. Hier nochmal 20 Minuten gehen lassen. Die Schnecken in den kalten Backofen stellen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze circa 30 Minute backen. Die Schnecken sollten oben goldbraun sein. Die Schnecken abkühlen lassen und in der Zwischenzeit den Guss vorbereiten. Hierfür den Zitronensaft und 1 EL Blaubeersaft mit dem Puderzucker klümpchenfrei verrühren. Den Guss mit einem kleinen Löffel auf den Schnecken verteilen und einige frische Blaubeeren darauf verteilen.

Julia Ernsting