Artikel vom 02.11.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 04:29 Uhr

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

Hagebuttenschnecken



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 20 bis 25 Stück):
200 g Mehl,
50 g Vollkornmehl,
125 g weiche Butter,
1 Ei,
80 g Zucker,
Abrieb von ½ Bio-Zitrone,
1 Ei,
Salz,
200 g Hagebuttenmark,
1 P Vanillezucker,
3 EL Kürbiskerne,
1,5 EL gemahlene Haselnüsse.

Zubereitung:
Die Mehle, Butter, Zucker, Zitronenabrieb, Ei und 1 Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig als Kugel in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Das Hagebuttenmark in einem kleinen Topf mit 1 Prise Salz und dem Vanillezucker unter Rühren aufkochen lassen. 5 Minuten köcheln

lassen, damit die Konfitüre eindickt. Die Kürbiskerne fein hacken und mit den gemahlenen Haselnüssen vermengen. Den Teig auf einem leicht bemehlten Backpapier zu einem Rechteck ausrollen, mit dem abgekühlten Hagebuttenmark bestreichen und etwa die Hälfte der Kürbiskernmischung bestreuen. Die Teigfläche von der langen Seite her eng aufrollen und in den übrigen Kernen wälzen. Die Teigrollen fest in Klarsichtfolie einrollen und 25 Minuten in den Tiefkühler legen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigrolle aus der Kühlung nehmen, auswickeln und mit einem scharfen Messer in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf zwei mit Backpapier belegte Beche legen und im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen.

Tipp: Sollten Teigreste vom Ausrollen übrig sein, weil man beispielsweise die Kanten gerade schneiden muss, können diese mit etwas Hagebuttenmark bestrichen und mit von der Rolle abgefallenen Kernen betreut mitbacken.

Kathrin Fries